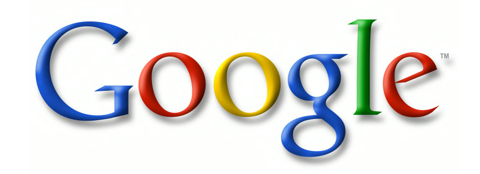


Cäcilie Erlanger
LOESER
Cambridge MA

Kochvorschriften

aus dem A B C der Küche.

Mit Anleitung

zu Einkauf, Aufbewahrung, Vorbereitung von Lebensmitteln und Restverwendung.

Alphabetisch geordnet

von

Hedwig Heyl.

Mit zwei lithographierten Tafeln.

Carl Habel, Verlagsbuchhandlung.

Berlin SW. 48. 1902. Wilhelmstraße 33.

Kochvorschriften

aus dem A B C der Küche.

Mit Anleitung

zu Einkauf, Aufbewahrung, Vorbereitung von Lebensmitteln und Restverwendung.

Alphabetisch geordnet

von

Hedwig Heyl.

Mit zwei lithographierten Tafeln.

CHV

Carl Habel, Verlagsbuchhandlung.

Berlin SW. 48. **1902.** Wilhelmstraße 33.

Vorwort.

Daß die bessere hauswirtschaftliche Schulung des weiblichen Geschlechtes jetzt überall in Stadt und Land Fortschritte macht, und der Wunsch nach sachgemäßer Unterweisung in allen Ständen und Altersstufen lebendig ist, erfährt man durch die Verbreitung der hauswirtschaftlichen Schulen und durch den starken Absatz der einschlägigen Litteratur. Das ABC der Küche, welches von den Lehrkräften als Lehr- und Schulbuch ziemlich allgemein benutzt wird, hat sich auch in der Küche der deutschen Hausfrauen einen bevorzugten Platz erobert — was um so bemerkenswerter ist, als das Werk vorwiegend unterrichtliche Zwecke und Einteilung verfolgt und einen höheren Preis bedingt, als er für ein Kochbuch sonst üblich ist. Nichtsdestoweniger haben sich die Bitten um die einfache Rezeptsammlung für die Köchin und die Frau des Mittelstandes gemehrt, und in Anbetracht, daß es kaum mehr zu fürchten ist, die gründlichere Methode der Küche durch Oberflächlichkeit der Unterweisung untergraben zu sehen, habe ich mich entschlossen die praktischen Vorschriften mit Berücksichtigung der wirtschaftlichen Gesichtspunkte für diesen Zweck besonders geordnet herauszugeben.

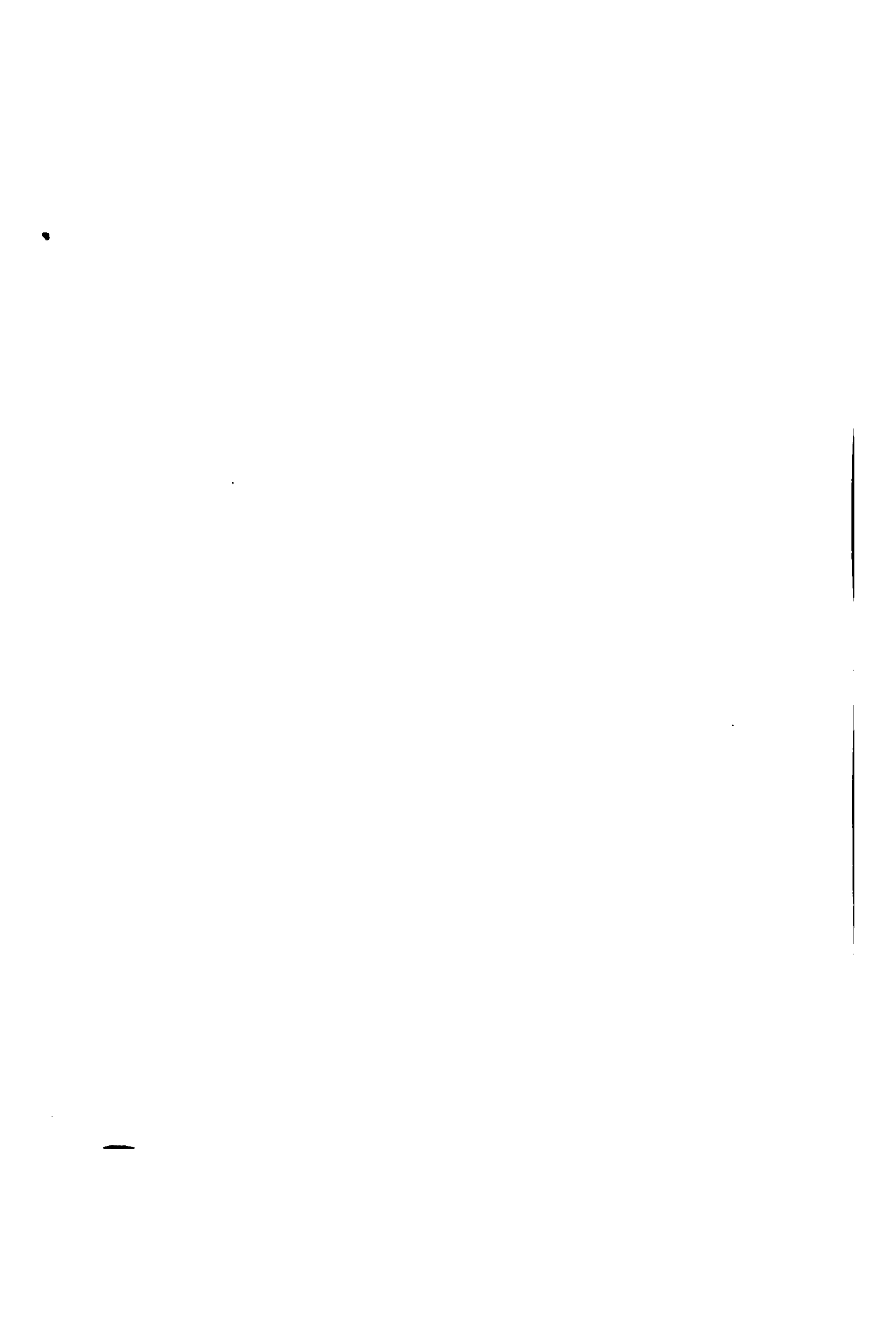
Dem Umstand, daß eine verständnisvolle Kraft sich der mühsamen Arbeit des Sichtens und Ordnens mit Hingabe und Liebe

widmete, ist es zu danken, daß dieser Entschluß zur Wirklichkeit wurde. Ich glaube nicht fehl zu gehen, wenn ich annehme, daß der Dank, den ich meiner treuen Schwester Frau Dr. Engelken geb. Crüsemann hier an dieser Stelle für ihren unermüdlichen Fleiß spende, später herzlichen Wiederhall in den Reihen hauswirtschaftlich thätiger Frauen finden wird.

Neu-Babelsberg.

Hedwig Heyl.

I. Einkauf, Aufbewahrung, Vorbereitung.



Aal. Einkauf: Das ganze Jahr am Markte. Am wohlschmeckendsten März bis August. Vorzuziehendes Gewicht 500 g — 1 kg. Preis: 500 g 1,00—1,50 M.

Aufbewahrung: Roh: Stücke eingesalzen, kalt gestellt. Gekocht: in Aalbrühe, in Marinade (s. d.) oder in Gallert (s. d.).

Vorbereitung: Auf den mit einem Tuche umwickelten Kopf wird einige Male stark mit einem Küchenbeil geschlagen, dann ein Bindfaden darum gebunden und der Aal daran gehängt; man reibt von oben nach unten mit Sand so lange stark ab, bis der Fisch blau erscheint, löst, um ihn abzuziehen, durch einen Schnitt um den Kopf die Haut und zieht sie, mit dem Messer nachhelfend, von oben nach unten ab. Wird der getötete Aal kurze Zeit über Holzfeuer gehalten, läßt sich die Haut noch leichter abstreifen. In gleichmäßige Teile geschnitten, reinigt man die einzelnen Stücke, mit einem Quirlstiel die Eingeweide herausstoßend. Die innere Haut wird entfernt, jedes Stück gewaschen und mit Salz ausgerieben.

Abhäuten. Vorbereitung: Nach dem Klopfen des Fleisches, geschieht das Abhäuten mittels sehr scharfen, spitzen Messers; man fängt von oben an und trennt, die Schneide hochhaltend, ohne in das Fleisch zu hacken, die Haut von demselben ab.

Abwellen. Vorbereitung oder blanchieren der Nahrungsmittel geschieht durch ein- oder zweimaliges Abbrühen oder bertwellen mit Wasser oder Salzwasser. Das Verfahren entfernt die Säure, z. B. bei Reis; beseitigt strengen Geschmack und blähende Substanzen, z. B. bei Kohl, Rüben u. s. w. macht Kalbfleisch und Geflügel weiß und locker, löst Schalen bei Obst, Nüssen Mandeln, u. s. w.

Abziehen s. Legieren.

Alexanderkochtopf. Einkauf: Einfachstes, billigstes, bestes Kochgeschirr; Ersatz für alles Andere. Dampf-Kochvorrichtungen (s. Dämpfen), bei jeder Feuerung verwendbar, verhütet Anbrennen, bewahrt den Speisen Aroma, Nährwert, ermöglicht ihr stundenlanges Aufbewahren, ohne Zerkochen oder Einbuße an Wohlgeschmack. Bewirkt kürzere Kochdauer. Nebst Gebrauchsanweisung erhältlich in 6 Größen von 3—10½ *l* Inhalt 4,30—6,50 M. Bezugsquellen: die Fabrik Alexanderwerk, Remscheid oder A. Bertuch, Berlin, Mohrenstr. 59.

Alkermes. Einkauf: Zuverlässige rote Birnen- und Saucenfarbe. Fläschchen 25 Pf. Schwartze, Berlin, Leipzigerstraße 112.

Aufbewahrung: Fest verkorkt, sonst schimmelt sie.

Ananas. Einkauf: Eingemachte amerikanische, 1 Büchse ganze Frucht 2,00 M., 1 Büchse geschnittene Frucht 95 Pf., frische Frucht je nach der Jahreszeit 500 g 1,00—4,00 M. Angeschnitten nach Gewicht zu haben, wenn sie billig sind, Februar—April.

Aufbewahrung: Eingemachte Früchte dürfen angebraucht nicht in den Büchsen bleiben. Der Saft wird mit Zucker dick eingekocht, die Ananasscheiben kochen darin auf, werden in Gläser geschichtet, mit dem nochmals eingekochten Saft übergossen und mit angefeuchtetem Pergamentpapier überbunden. Frische Früchte halten sich an der Frucht umbunden aufgehängt, am Stiel mit Siegellack verlackt, längere Zeit an kühlem, luftigem Orte; noch grün reifen sie, ebenso behandelt, an sonniger Stelle vorzüglich nach. Sie können auch am Stielende auf hohlem Gefäß stehen. Angeschnittene Früchte behandelt man zu späterem Verbrauch, wie eingemachte; 1—2 Tage halten sie sich mit der Schnittfläche auf Glas oder Porzellan gestellt.

Vorbereitung: Am Kraut festgehalten, mit einer Tassenbürste gründlich abgebürstet, mittels scharfen großen Messers auf einem Porzellanbrett zuerst vom Stiel, dann von oben nach unten vollständig von der gelben Schale befreit, hierauf je nach Verwendung in Scheiben oder in Würfel zerteilt oder auf einem Reibeisen gerieben.

Anchovispaste. Einkauf: ½ Dose 60—70 Pf.

Aufbewahrung: Angebrauchte Anchovispaste ist in zugebundenen kleinen Porzellan- oder Glasbüchsen aufzuheben.

Anrichten. Vorbereitung: Jedes warme Gericht soll heiß auf passendem, nicht zu großem oder zu kleinem, erwärmtem, jedes kalte auf kalt gestelltem Geschirr serviert werden. Alle zur Garnitur verwendeten Beigaben müssen fertig und geordnet zur Hand stehen. Heiß gehalten werden z. B. Koteletten, gefüllte Gemüse, kleine Filets, Croquettes u. s. w., ebenso im heißen Wasserbade die durchgestrichenen Saucen; am Henkel der Töpfe auf einem Zettel der Name, um Verwechselung zu vermeiden. Kalte Beigaben wie Petersiliensträußchen, Radieschen, Salatblätter, gewiegte Petersilie und Kräuter, verzierte Spieße, Papiermanschetten, gekniffte Servietten, Unterlagen von Gallert, Brot und Reis müssen sauber vorgerichtet sein. Runde Schüsseln bevorzugt man zu Zwischengerichten und Gemüsen. Sie sind nur bis zum Anfang des Randes zu füllen, bergartig ohne viel Sauce. Schüsseln unten stets mit feuchtem, sauberem Tuche abwischen. Die Sauciere nicht zu voll gießen. Während des Anrichtens sollte höchstens noch abgeschmeckt oder etwa frische Butter angeschlagen, aber nicht mehr gekocht werden; die ganze Aufmerksamkeit ist auf Erhaltung der Wärme oder Kälte und auf schnelles, hübsches Anrichten zu lenken. (s. Tranchieren.)

Äpfel. Einkauf: Glatte Schale, ohne dunkle Stellen oder Druckflecke; geschrumpfte Äpfel sind oft zu früh abgenommen. 500 g 25—40 Pf. Einkauf größerer Mengen vorteilhafter.

Aufbewahrung: Luftig, frostfrei, möglichst auf mit Stroh bedeckten Lattenunterlagen. Jede Sorte für sich; die Äpfel auf die Blume gelegt, dürfen sich nicht berühren; mindestens einmal wöchentlich sind angefaulte zu entfernen.

Vorbereitung: Gründlich mit sauberem Tuche abreiben. Äpfel, die ungeschält gegessen werden sollen, müssen abgewaschen und abgetrocknet werden.

Apfelsinen. Einkauf: Oktober—Juni. Stück 8—12 Pf. Schwere Frucht, dünne dunkelgelbe Schale ohne Druckstellen vorzuziehen. Empfehlens-

werte Bezugsquelle stets guter Früchte per Kiste etwa 200 Stück 17,00 M. Johannes Böttiger, Hamburg, Pickhuber 7.

Aufbewahrung: In frostfreiem, luftigem Raume, einzeln in Seidenpapier gewickelt, ohne sich zu berühren, ab und an umdrehen. In erwärmter Luft schrumpft die Schale, schwindet der Saft.

Vorbereitung: Sauber abreiben, Schale nicht mit Stahl in Berührung bringen, die Frucht schnell, mit sehr scharfem Messer schneiden, die Kerne sofort entfernen, um Bitterwerden zu verhindern (s. Restverwendung).

Apfelsinenessenz. Einkauf: Bester Ersatz für Apfelsinenschale von Adolf Müller, Herford. In Tropfgläsern erhältlich, enthaltend: 30 ccm 75 Pf., 60 ccm 1,20 M., 100 ccm 1,60 M. In Berlin: Rollhagen, Potsdamerstr. 20a; Warenhaus für deutsche Beamte, Potsdamerstr., Bunsenstr.

Aufbewahrung: An kühlem Orte, nach Gebrauch ist der Stöpsel stets fest einzudrehen.

Vorbereitung: Die Essenz wird an die Speisen getropft, wenn sie fertig gekocht sind. Kochen vermindert das Aroma.

Apfelsinenlimonadenzucker. Einkauf: Gebrauchsfertig. Vorzüglich zu Limonadebereitung. Adolf Müller, Herford. Originalgläser mit gutem, dauerhaftem Verschluß 60 g 50 Pf., 125 g 90 Pf., 250 g 1,50 M., 500 g 2,50 M. 1 Eßlöffel 12 g. Bezugsquellen wie Apfelsinenessenz. (s. d.)

Aufbewahrung: Kühl, nach jedesmaligem Gebrauche fest verschließen.

Vorbereitung zu Limonade: 1 Theelöffel voll auf 1 Theelöffel Zucker und 1 Glas Wasser.

Apfelsinenzucker bedeutet in den Rezepten stets auf später zu reibendem Zucker abgeriebene Apfelsine (s. Restverwendung). 1 Eßlöffel 12 g.

Apfelwein. Einkauf: 1 Flasche — 3/4 *l* — 30—50 Pf.

Aufbewahrung: Kühl zu lagern. Angebrochene Flaschen müssen fest verkorkt liegen, bald verbraucht werden.

Aprikosen. Einkauf: Morgens bei trockenem Wetter. Reif, aber nicht weich, ohne Druckstellen; Früchte mit leicht rot gesprenkelter Backe feiner und süßer, darum den ganz gelben vorzuziehen. Je dunkler, desto reifer. Schock — etwa 3,00—6,00 M.

Aufbewahrung: An kühlem, luftigem Orte, auf weicher Unterlage, ab und an drehen; so reifen Früchte auch nach.

Vorbereitung: Mit sauberem Tuche abgewischt; jede Frucht durchschneiden, mit dünnem Messer abziehen oder von der Mitte jeder Hälfte anfangend, sie, mit der linken Hand drehend, so dünn als möglich schälen. Geschmort nach Belieben, auch mit der Schale.

Arrak. Einkauf: Nur aus guten Wein- oder Delikatessenhandlungen zu beziehen. 1 Flasche — 3/4 *l* — 3,00 M., 1 Eßlöffel 7 Pf.

Aufbewahrung: Angebrochen, stehend, fest verkorkt oder umgegossen in Glaskaraffen mit eingeriebenem Stöpsel.

Vorbereitung: Wird den Speisen zuletzt zugesetzt; Kochen nimmt das Aroma.

Arrowroot. Einkauf: Empfehlenswert präparierter 250 g Pakete 60 Pf. von Knorr, Heilbronn. In besseren Kolonielwarenhandlungen erhältlich.

Aufbewahrung: In geschlossenen, luftdichten Blechbüchsen oder Gläsern.

Vorbereitung: Mit kalter Flüssigkeit verquirlt, in kochende gethan und etwa 7 Minuten gekocht.

Artischocken. Einkauf: Das Stück je nach Größe 40—70 Pf. (s. Gemüse.) Artischockenböden in verschiedenen Größen, kleine zur Garnitur, größere zu Gerichten zerschnitten, französische in Büchsen.
Aufbewahrung: In luftigem Keller.
Vorbereitung: Spitzen mit scharfem Messer 3 cm abschneiden.

Aspik s. Gallert.

Auerwild. Einkauf: Hahn, härteres Fleisch, 4,00 M. März, April. Henne kleiner, zarteres Fleisch, vorzuziehen, 3—5 kg schwer, 5,00—8,00 M., Herbst (s. auch Geflügel).
Aufbewahrung: s. Geflügel.
Vorbereitung: Haut abziehen, ausnehmen, die Brust mit einem Tuch bedeckt, gründlich klopfen, außen und innen sorgfältig waschen, trocknen und salzen, mit Bindfaden zu guter Form binden, mit feinen Speckfäden spicken.

Aufschnitt. Einkauf: Möglichst nicht mehr als gebraucht wird, verliert schnell an Güte und Farbe.
Aufbewahrung: Jede Sorte für sich; möglichst luftdicht, fest aufeinandergelegt, in dünnes Pergamentpapier gewickelt, an kühlem Orte.
Vorbereitung: Erforderlich: sauberes Brett oder Kachel, sehr dünnes, scharfes, langes Messer. Dünne, glatte Scheiben, einzeln beputzt, von Fettüberfluß und Rauchkanten befreit; möglichst gleichmäßige Größe; schuppenförmig, die Ränder der Schüssel freilassend, darauf geordnet, mit Jus, Gallert, krauser Petersilie, Salatblättern hübsch verziert.

Ausbacken in Fett. Vorbereitung: Einige trockene Erbsen, ein Stück trockener Ingwer in das geschmolzene Fett geworfen, saugen Feuchtigkeit auf, verhindern Spritzen. Das zu Backende kommt erst in das kochende Fett, wenn blauer Dampf davon aufsteigt, wenige Stücke zur Zeit, sonst kühlt das Fett zu sehr ab, zieht in die Speisen, macht sie weniger wohlschmeckend und schwer verdaulich.

Ausbackfett s. auch Margarine.
Aufbewahrung: In steinernem Topfe, luftdicht verbunden.
Vorbereitung: Empfehlenswerte Mischung: 2 Teile Rindertalg, 2 Teile Schmalz, 1 Teil Butter werden in bestimmtem, eisernem Topfe mit 1 *l* Milch auf $2^1/_2$ kg $^1/_4$ Stunde gekocht, abgekühlt, vom Bodensatz befreit, in irdenem Topfe zusammengeschmolzen. — Reinigen (s. Restverwendung).

Ausbeinen von Geflügel. Vorbereitung: Das Tier wird gerupft, gesengt (s. Geflügel), aber nicht ausgenommen. Nachdem Flügel, Beine, Hals abgehackt sind, wird mit spitzem, scharfem Messer die Rückenhaut durchschnitten, Kropf und Gurgel werden herausgenommen, die Haut wird gelöst, das Fleisch dicht am Rückenknochen abgetrennt; Haut und Fleisch müssen durchweg unverletzt bleiben. Bleiben die Keulenknochen der leichter zu erhaltenden Form wegen nicht darin, so muß das Fleisch der Keulen mit dem Messer bis an das Gelenk zurückgeschoben, dieses durchhauen und der Knochen herausgezogen werden. Wo die Keulen mit den Rückenknochen zusammenhängen wird vorsichtig gelockert und auf beiden Seiten mit dem Ablösen des Fleisches von dem Gerippe fortgefahren; die Flügelknochen müssen ausgelöst, der Hinterknochen muß durchschnitten und das Gerippe beim Halse behutsam herausgezogen werden. Sauber gewaschen, getrocknet, mit beliebiger Farce gefüllt, wird das Geflügel sorgfältig zusammengenäht. Das ausgenommene Knochengerippe dient zu Jus oder Bouillon (s. Restverwendung: Bouillon).

Austern. Einkauf: Es giebt holsteinische, amerikanische, englische: Whitesteables, Colchester, u. s. w. letztere sind die geschätztesten. Preise sind nach Herkunft und Jahreszeit sehr verschieden; die kleinsten englischen (natives) werden als die feinsten Austern angesehen. Dutzend 2,50—4,00 M. Sie müssen fest geschlossene Schale haben.

Aufbewahrung: Auf Eis.

Vorbereitung: Wenn kein Austernbrecher vorhanden, auf einem alten Tuche, die Auster mit der runden Seite nach unten, der flachen nach oben, den Knoten nach außen auf die innere Seite der linken Hand, mit dem Beil ein kleines Stückchen herausschlagen, in die Öffnung das Knochenmesser führen und aufbrechen. Die Auster mit dem Messer von der flachen Schale trennen. Den Deckel abnehmen, mit einem kleinen Messer die Auster säubern, event. vom Barte befreien, loslösen, umdrehen und, wenn nicht ganz sauber, durch frisches, kaltes Salzwasser ziehen. Das in der Auster enthaltene Wasser muß möglichst in der runden Schale bleiben. Sauber auf mit Servietten belegten Schüsseln anrichten.

Backen. Vorbereitung: Gut gelüfteter, wenn möglich wieder erwärmter Raum. Reine Luft absolut erforderlich, weil von ihr viel im Gebäcke festgehalten, sie also ein Teil der Speise ist. Die Geräte, am besten nur für das Backen bestimmt, dürfen nicht durchkältet sein, können, tadellos gesäubert, längere Zeit vor Gebrauch im Backraum stehen; ebenso alle abgewogenen, vorbereiteten Zuthaten auf Papptellern oder sauberen, weißen Papierstücken zur Ersparnis von Raum und Geschirr. Semmel, Mehl und Zucker sind zu sieben. Butter oder Vineta werden ausgewaschen. Auf peinlich gesäuberte Hände, besonders Fingernägel ist streng zu achten. Erforderliche, bereitzustellende Geräte: Sieb zum Durchsieben von Mehl, Zucker, geriebener Semmel, großer Napf, Reibekeule oder großer Holzlöffel, Tassenkopf, um einzeln die Güte der Eier zu prüfen, 2 emaillierte Eßlöffel, Schale zum Eiweißschlagen, Schneeschläger, Backbrett, Karte zum Auskratzen des Napfes, Mangelholz, sauberes Tuch, Pinsel oder Feder, Kuchenform oder Blech, Pappteller oder Papiere für die Zuthaten, Speckschwarte, Hölzchen zur Prüfung der Gare. Das Backblech ist je nach Anweisung mit Schwarte, Butter oder, vorher erwärmt, mit Wachs abzureiben. Formen und Bleche zur Bäckerei werden mittels Pinsel oder Feder gründlich mit geschmolzener Butter ausgepinselt und mit Zucker bestreut, bereitgestellt. Näheres s. Vorbereitung: Blätter- oder Butterteig, gerührte Kuchen, Hefeteig, Mandelteig, Mürbeteig.

Backfett s. Ausbackfett. Reinigen s. Restverwendung: Ausbackfett.

Backobst. Einkauf: Je nach der Sorte, 500 g 40—60 Pf., Aprikosen, Pfirsiche, Kirschen, feine Pflaumen teurer.

Aufbewahrung: In Beuteln oder Netzen, in luftigem Raum hängend, sonst bildet sich durch etwa ausschwitzende Feuchtigkeit leicht Schimmel.

Vorbereitung: Abends vor dem Gebrauche lauwarm gewaschen, in irdenem Topfe mit frischem Wasser, 1 *l* auf 500 g Obst, zum Aufquellen hingestellt, später in demselben Wasser zubereitet.

Backpulver. Einkauf: Gutes, bildet zuverlässigen, bequemen Hefeersatz. Als empfehlenswert in sämtlichen nachstehenden mit Backpulver bereiteten Rezepten erprobt, ist Dr. A. Oetker's Fabrikat, Bielefeld, erhältlich in allen Drogenhandlungen, 20 g Paketchen 10 Pf., ausreichend z. B. für Gebäck mit 500 g Mehl.

Aufbewahrung: Trocken, in geschlossenem Behälter.

Vorbereitung: Wird einfach unter den betreffenden Teig gemischt, meistens kurz ehe er in den Ofen kommt.

Bars (Barsch, Perschke). Einkauf: Flußfisch, beste Zeit August bis April. Lebend 500 g 70 Pf.—1,00 M. geschlachtet 50—60 Pf., 13—50 cm groß.
Aufbewahrung, Vorbereitung: s. Fisch.

Bars, gebraten, mariniert (s. Bratheringe).

Becassine. Einkauf: s. Schnepfe; s. Geflügel. Größe einer Wachtel. Gefieder waldschnepfenähnlich, Ständer grünlich; kommen April und Mai aus dem Süden zurück. Preis 4,00—5,00 M.

Beefsteak, deutsches und rohes. Einkauf: Kugel oder Fleischplatte vom Filet; überhaupt sehnenarmes Fleisch mit etwas Fett, es muß aber sehr frisch und nicht vom Anschnitt genommen sein. 500 g 1,10 M.
Aufbewahrung: s. Fleisch. Gewiegtes Fleisch verliert schnell die Farbe und verdirbt leicht, es hält sich einen Tag mit Fett übergossen, kalt gestellt.
Vorbereitung: Das sauber gewaschene, gebürstete Fleisch wird mit stumpfem Messer oder Löffel geschabt und dann gewiegt, oder es wird zerstückelt zweimal durch die Maschine genommen.

Beefsteak, englisches. Einkauf: s. auch Fleisch. Aus der Keule 500 g 1,00 M., vom Filet 500 g 1,60—1,80 M. Muß altgeschlachtet sein.
Aufbewahrung: s. Fleisch.
Vorbereitung: Das Fleisch wird abgehäutet, sauber beputzt, so geschnitten, daß die Längsfasern in schräger Richtung getroffen werden. Scheiben, 2—3 cm dick, mit schräggehaltenem Messer geschnitten (besonders beim Filet) zur Erzielung möglichst großer Fläche. Mit der Gabel festgehalten, mit angefeuchtetem Beile auf beiden Seiten mehrmals geschlagen, werden die Beefsteaks wieder zusammengeschoben, über einander auf einen Teller geschichtet. Auf Stücke von 65 g sind 15 g Butter zu rechnen.

Berberitzen. Einkauf: 500 g, 30 Pf. Müssen vor der Ernte Frost bekommen haben.
Vorbereitung: Verlesen, gewaschen, abgestreift, mit einer Porzellan- oder Holzkeule zerdrückt (gutes Färbemittel).

Besinge. (Heidelbeeren, Blaubeeren) Einkauf: Juli—Oktober. 500 g 20 Pf., auch getrocknet im Handel; ihrer vermöge der Gerbsäure stopfenden Wirkung wegen, von Ärzten verordnet.
Aufbewahrung: An kühlem, luftigem Orte.
Vorbereitung: Frische verlesen, waschen, auf einem Siebe trocknen; getrocknete (s. Backobst).

Birkwild s. auch Geflügel. Einkauf: Birkhahn beinahe 2 kg schwer, im Frühjahr, Birkhenne ($^1/_3$ kleiner als der Hahn) und junge Birkhühner im Herbst. Stück 3,00 M.
Aufbewahrung: In den Federn hängend an kühlem, luftigem Orte; älteres Birkwild 8—10 Tage, junges 2—3 Tage.
Vorbereitung: Wie alles Geflügel; ältere Tiere werden mariniert.

Birnen. Einkauf: August—Januar; frische Früchte 500 g 40 bis 60 Pf. Sorgfältig ohne Druckstellen auszuwählen. Nicht zu reif, sie faulen inwendig leicht. Eingemachte empfehlenswert: große kalifornische (Berlin, Stephany, Markgrafenstr. 53) 1 Büchse 2,50 M. Ferner Helvetia-

Kompott: kleine, ganze Birnen in Dosen von 1 kg 1,30 M., von 500 g 70 Pf.; halbe Bergamotte rot oder weiß ganze Büchse 1,20 M., halbe 65 Pf. Birnen in Essig, das Glas von 600 g Inhalt 85 Pf. in Steintöpfen von 10—30 kg Inhalt 1,15 M. das kg. Behälter und Verpackung frei. Hauptvertretung: Helvetia, Berlin, Hagelsbergerstr. 47.

Aufbewahrung: Auf strohbedeckten Lattenunterlagen kühl, luftig, dunkel, möglichst auf der Blüte liegend, müssen oft ausgelesen werden. Vor Druck bewahren.

Vorbereitung: Birnen zum Rohessen. Birnen kommen sauber abgewischt auf die Fruchtschale. Zum Schmoren oder Einmachen hübsch gleichmäßig nach Größe zerteilen, schälen, das Kernhaus mit rundem, glattem Schnitt entfernen, den Stiel abschaben und kürzen. Jedes Birnenstück bleibt, sofort nach dem Schälen mit Citrone abgerieben, schneeweiß.

Birnenfarbe: Alkermes, Berberitzensaft, Cochenillefarbe. (s. Kochvorschriften.)

Blanchieren s. Abwellen.

Blätterteig oder Butterteig. Vorbereitung: s. Backen. Ist in möglichst kühler Temperatur herzustellen. Beste Butter ist erforderlich; diese wird wiederholt mit frischem Wasser ausgewaschen, in länglich viereckige Form gebracht, auf Eis gelegt und recht steif geworden, weiter verwendet.

Blei (Brasse, Brachsen). Einkauf: Neben der Plötze beliebtester Konsumfisch Norddeutschlands. Dem Karpfen ähnlich, aber höher und grätiger. Schwere bis zu 8 kg. 500 g 60—80 Pf. Beste Zeit: Dezember—April.
Aufbewahrung: s. Fisch.
Vorbereitung: s. Fisch.

Blumenkohl. Einkauf: Beste Sorten: früher Erfurter, früher Haagescher Zwergblumenkohl. Muß rein weiß und fest sein. Sommer und Herbst. Aus dem Mistbeet früher. Ausländischer gut und billig während des ganzen Winters, Kopf 40—80 Pf., kleine billiger.

Aufbewahrung: Alle Blätter bis auf die innerste Reihe entfernen. Die einzelnen Stauden, die Köpfe nach unten an Bindfäden in luftigem, frostfreiem Keller aufhängen, ohne daß sie sich berühren. Wöchentlich untersuchen, schadhafte Köpfe schnell verbrauchen. Niemals auf die Blume legen, wenn nicht ganz in Blätter eingehüllt.

Vorbereitung: Den Stiel der Köpfe abschneiden, sie 24 Stunden in ein Gefäß mit Wasser stellen, so erhalten sie eingebüßte Größe und Gewicht zurück. Sorgfältig putzen, die kleinen Blätter mit scharfem Messer entfernen, die Köpfe zur Entfernung etwaiger Tiere in kaltes, mit Essig versetztes Wasser legen, (auf 3 l Wasser 1 Eßlöffel Essig). Strunk erst nach dem Kochen abschneiden.

Bohnen, eingemachte. Einkauf: 1 kg Büchse 50 Pf.

Vorbereitung: Den Büchseninhalt auf einen Durchschlag gießen, die Bohnen in kochendem Wasser überwellen, sofort kalt abschrecken, weiter zubereiten.

Bohnen, frische. Einkauf: Zu Gemüse besonders geeignet: Schwert- oder Speckbohnen, zu Salat: zarte Brech-, Butter- oder Wachsbohnen. Juni bis Oktober 500 g 5—20 Pf. Mistbeetbohnen, stückweis käuflich, Schock 1,50 M., müssen hart, nicht welk, nicht fleckig, von gleichmäßiger Farbe, beim Durchbrechen saftig sein.

Aufbewahrung: Frisch gepflückte Bohnen halten sich in Netzen an kühlem Orte hängend mehrere Tage. Größere Mengen Schneide- und Brechbohnen lassen sich trocknen, in Salzlake legen oder in Büchsen für den Winterbedarf konservieren.

Vorbereitung: Sorgfältig abziehen, eine Seite am Stiel einschneiden, schnell nach der Spitze herunterreißen, zweite Seite ebenso von der Spitze nach dem Stiel abziehen, dann waschen. Brechbohnen je nach Größe in 3—4 Stücke brechen, Schneidebohnen mit feinem Bohnenmesser in schräge, dünne Schnitzel schneiden. Für größere Mengen empfehlenswert: die sehr schnell arbeitende Bohnenschneidemaschine vom Alexanderwerk Remscheid, Stück mit Klammer im Karton 10,00 M., erhältlich bei A. Bertuch, Berlin, Mohrenstr. 59. Vorbereitete Bohnen in vielem heißem Wasser abwellen, in kaltem abschrecken. Bei älteren Bohnen zur Erzielung schneller Gare 1 Prise Natron ins Kochwasser thun.

Bohnen, getrocknete. Einkauf: Empfehlenswert Dörrgemüse von Knorr, Heilbronn. Schneidebohnen, 100 g 40 Pf., in allen besseren Kolonialhandlungen.

Aufbewahrung: s. Dörrgemüse.

Vorbereitung: Auf 80 g Bohnen 2 *l* kaltes Wasser 10 g Salz zugedeckt bis zum Kochen bringen, abgießen, in 2 *l* kochendes, sauberes Wasser schütten, 1 bohnengroßes Stückchen Soda dazu, die Bohnen in etwa ³/₄ Stunden gar kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und sofort weiter zubereiten; sie sind dann von frischen kaum zu unterscheiden.

Bohnen, weiße. Einkauf: Spätherbst und Winter 500 g 20 Pf.

Aufbewahrung, Vorbereitung: s. Hülsenfrüchte.

Bohnenmehl. Einkauf: Knorr, Heilbronn, empfehlenswert in Paketen von 250 g 25 Pf. Auch Hohenlohes Präservenfabriken liefern Bohnenmehl.

Aufbewahrung: Trocken.

Vorbereitung: 40 g Bohnenmehl mit ½ *l* kalter Flüssigkeit anquirlen, zu 1 *l* kochender Brühe fügen oder in 20 g Butter oder Krebs- oder Hummerbutter anschwitzen, nach und nach mit der ganzen Brühe auffüllen.

Bouillon. Aufbewahrung: In engem, irdenem Topfe, niemals im Kochtopfe, durchs Haarsieb gegossen, nicht entfetten, steife Fettschicht verhindert den Luftzutritt. So kann sie bei Kälte 3—4 Tage stehen, im Sommer ist sie nach Entfernung der Fettschicht, allerdings auf Kosten ihrer Güte, täglich aufzukochen.

Vorbereitung: Nach dem Zwecke der Bouillon richtet sich das Wassermaß und ob das Fleisch vorher angeschmort werden soll; nie darf Wasser nachgegossen werden.

Wasser-Tabelle zur Bouillon-Bereitung:

	Wasser *l*		Wasser *l*
Bouillon schnell zu bereiten:		Bouillon von Tauben:	
		2 Tauben, 500 g Rinderknochen	1—
500 g mageres Rindfleisch gewiegt. 1 Stunde	—½	Bouillon von Kalbfleisch:	
		500 g Kalbfleisch	—¾

Wasser-Tabelle zur Bouillon-Bereitung.

	Wasser *l*
Braune Jus: 500 g Bratenknochen und magere Abfälle von Schinken, angebraten	—¾
Bouillon zu gebundenen Suppen: 500 g kleingeschlagene Knochen und Abfälle	1—
Kranken-Kraft-Bouillon: 500 g Geflügel und Rindfleisch oder Kalbfleisch, gemischtes, kleingeschnittenes Fleisch ohne Fett	1—
Fleischextrakt-Bouillon: 1 Eßl. Suppengrün in ½ *l* Wasser gekocht, 1 gestr. Theel. Fleischextrakt	—½
Bouillon von magerem Rindfleisch (für den täglichen Tisch): 500 g Rindfleisch und Knochen gemischt, ½ Theel. Fleischextrakt zusammen	1¼
Bouillon zum Gemüse-Kochen: 500 g Abfälle v. Fleisch, Knochen, Schwarten, zerkleinert	1½
Hühner-Bouillon: 1 altes Huhn, 500 g Knochen	2—
Kräftige Bouillon für besondere Fälle: 500 g Rindfleisch, 500 „ Kalbfleisch, 1 Rebhuhn oder Taube (alt)	1—

Erforderlich: sauberes Gerät, saubere Zuthaten, fest schließender Bouillontopf (Flüger's Dampftopf), Bouillonsieb. Abfälle, Knochen in kleine Stücke zerteilen, auf 500 g 1 *l* Wasser gießen, 1 Stunde wässern lassen, damit aufsetzen und langsam zum Kochen kommen lassen, dann erst (falls Wert auf seine Schmackhaftigkeit gelegt wird) Fleisch, Suppengemüse und Salz hinzufügen. Nicht zu früh schäumen, 1 Löffel kaltes Wasser zusetzen und schnell mit der Schaumkelle den gebildeten Schaum entfernen.

Bouillon, braune. Die sauber gewaschenen, abgebürsteten, zerkleinerten Knochen, Abfälle, auch Wild- oder Bratenknochen, Schinkenabfälle u. s. w., werden mit Fett oder Butter im Bouillontopf nach Belieben hell oder dunkel angebraten und, nachdem das Fett abgegossen ist, mit Wasser, ¾ *l* auf 500 g Masse, und reichlichem Wurzelwerk und Salz langsam 3 bis 4 Stunden gekocht. Als Unterlage für braune Suppen, Saucen und Jus.

Bouillon entfetten. Jede Bouillon ist zum Gebrauch zu entfetten. Heiß durchgegossen muß sie 10 Minuten auf heißer Stelle stehen und das Fett mit dem Löffel sorgfältig abgeschöpft werden, für Kranke tupft man mit Löschpapier auch die letzten Fettaugen ab. Das starre Fett erkalteter Bouillon ist kreuzweise zu durchschneiden, leicht mit dem Schaumlöffel abzuheben.

Bouillon färben kann geschehen durch Zusatz gebräunter Zwiebelscheiben, roter Zwiebelschale, geriebener Mohrrübe, einiger Tropfen Zuckercouleur beim Kochen. Auch leisten, zugleich die Schmackhaftigkeit hebend, der guten Färbung Vorschub: Liebigs Fleischextrakt und Pepton, Maggis Suppenwürze, Kräuter, Spargelschalen und Wasser, Pilzabfälle. Geriebene rote Karotte und abgewaschene Zwiebelschalen sind die billigsten Bouillon-Färbemittel.

Bouillon klären. 2 geschlagene Eiweiß und Eierschalen oder 2 Eßlöffel gewiegtes rohes Kalb- oder Hühnerfleisch und 2 Eßlöffel kaltes Wasser zu $2^1/_2$ *l* der kochenden, entfetteten Bouillon gefügt. 1 Stunde zugedeckt an heißer Stelle stehen lassen, durch ein heiß ausgewaschenes Tuch gießen.

Brathecht, Bratzander. Einkauf: Geeignet etwa 125 g schwere Fische. 500 g 70 Pf.—1,00 M.

Vorbereitung: Schuppen, ausnehmen, waschen (s. Fisch), Haut einritzen, salzen, 1 Stunde hinstellen, dann panieren (s. d.).

Bratheringe. Einkauf: Frische (grüne) Heringe, 1 Mdl. = 50 bis 75 Pf., müssen ganz helle Köpfe haben, rot oder dunkel gefärbte sind nicht mehr frisch.

Aufbewahrung: Erkaltet mit kalter Marinade, von Essig, Wasser, Salz, Gewürz, Zwiebelscheiben gekocht, in einen Steintopf gepackt, fest zugebunden, längere Zeit haltbar. Bars gebraten, mariniert, ebenso.

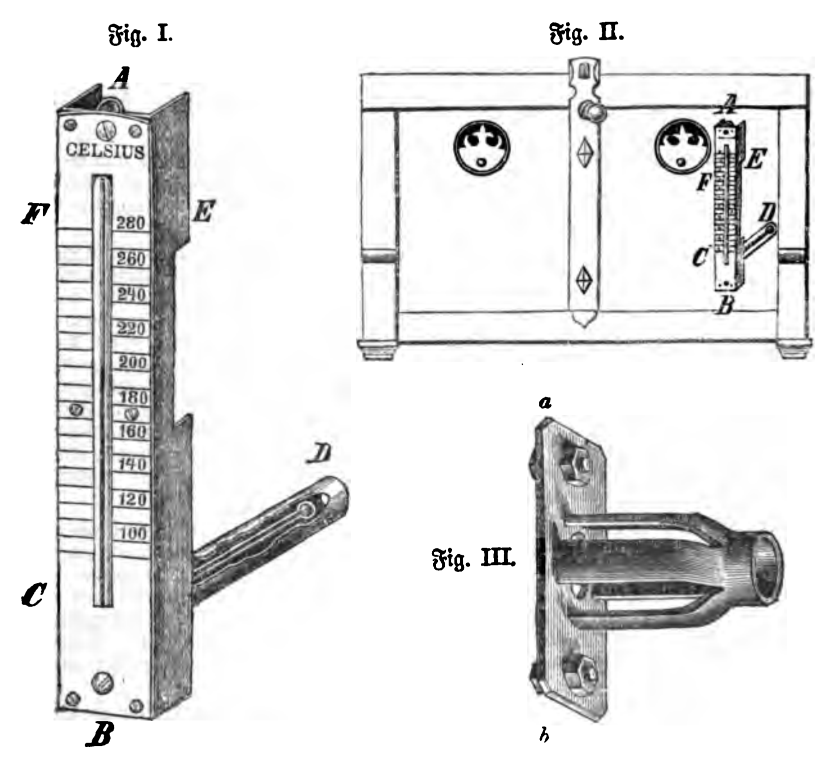
Vorbereitung: Geschuppt, ausgenommen, gewaschen, einige Male leicht über den Rücken geritzt, ½ Stunde gesalzen hingestellt, abgetrocknet, gleichmäßig in mit etwas Pfeffer und feinem Salz gemischtem Mehl gewälzt, nach Angabe gebraten.

Bratkartoffeln. Aufbewahrung: In unbedeckter Schüssel über Wasserdampf heiß zu halten und zu servieren, sonst werden sie weich.

Vorbereitung: Kartoffeln werden sauber gewaschen, mit der Schale in Salzwasser gar gekocht, heiß abgezogen, wenn etwas abgekühlt, in dünne Scheiben geschnitten. Ananaskartoffeln, Zuckerkartoffeln bratet man abgezogen ganz. Mehlige Kartoffeln eignen sich weniger.

Bratthermometer. Einkauf: Zuverlässige Hilfe zur Beurteilung der Hitze im Bratofen. Bezugsquellen: A. Bertuch, Berlin, Mohrenstr. 59; Gebr. Hammer, Berlin, Mohrenstr. 21; B. Ebeling, Bremen. Preis: 7,50 M.

Das Bratthermometer. Fig. I: das Bratthermometer in ½ Größe. Es zeigt erst von 100° an, da die unteren Grade im Bratofen nicht in Betracht kommen. Bei Beschaffung eines neuen Herdes empfiehlt es sich, das Thermometer gleich mitzubestellen, damit es — wie z. B. an den Herden der neuen Wirtschaftsschule des Pestalozzi-Fröbelhauses, Berlin-Schöneberg — seitlich neben der Bratofenthür angebracht wird; das ist nur möglich, wenn der Herd von vornherein danach eingerichtet ist. Fig. 2 und 3 zeigen, wie das Thermometer an bereits vorhandenen Herden — und zwar dann an der Bratofenthür — von jedem Klempner oder Schlosser angebracht werden kann. Um hierbei den Zugang zu den Bratpfannen nicht zu beeinträchtigen, ist es möglichst weit rechts und so anzubringen, daß ein in die Mitte eingeschobenes Kuchenblech oberhalb der Röhre ungehindert Platz hat. Zu diesem Zwecke wird ein kleines Loch, der Größe der Röhre *D* entsprechend, in die Thür gebohrt, dieselbe durchgeführt und Schraube *A* und *B* außen fest geschraubt. Nachstehender Thermometerschutz, Fig. III., in ½ Größe dargestellt, wird über die Röhre *D* bei geöffneter Bratofenthür gestülpt und mit Schraube *a* und *b* an der inneren Bratofenthür befestigt.



A B, a b = Befestigungsschrauben. — *C F* = Vorderseite mit Skala. — *D* = Endröhre des Thermometers, die in das Innere des Bratofens hineinragt. — *E* = Seitenauflage.

Bratwurst. Einkauf: Nur frisch gemacht zu kaufen. 500 g — 80 Pf. Im Sommer Vorsicht.

Aufbewahrung: Hält sich ungebraten kurze Zeit mit geschmolzenem Fett übergossen.

Vorbereitung: Abwaschen; einmal mit kochendem Wasser überbrüht, platzt der Darm beim Braten weniger leicht. In gleichmäßige Stücke teilen, erleichtert das Braten.

Bratzander s. Brachthecht.

Braunkohl s. Grünkohl.

Broccoli (Spargelkohl). Einkauf: Der Broccoli oder Spargelkohl, ein dem Blumenkohl ähnlicher, doch viel feinerer Kohl wird in neuerer Zeit auch in Deutschland gezogen, ist gewöhnlich im Winter in den Delikatessengeschäften zu haben und als eines der feinsten Gemüse, von dem man

auch die Strünke wie Spargel und zu Salat bereiten kann, sehr beliebt und hochgeschätzt; man hat ihn weiß, violett, schwarz, Kopf 80 Pf.—1,00 M.

Vorbereitung: Die Blume putzen, kurze Zeit in frisches, dann in siedendes Wasser legen.

Butter. Einkauf: 500 g 1,10—1,60 M. Guter Geschmack und Geruch, gleichmäßige Farbe, keine Beimengungen, durch Schmelzen zu untersuchen; zu hoher Wassergehalt ist durch Erhitzen und späteres Nachwiegen festzustellen.

Aufbewahrung: In kühlem Keller oder im Eisschranke. Luftdicht abgeschlossen, fest in Pergamentpapier geschlagen oder ohne Luftzwischenräume in einen Steintopf gedrückt, die Oberfläche mit angefeuchtetem Mulltuch bedeckt, auf das Salz gestreut wird. Der Topf ist mit angefeuchtetem Pergamentpapier gut zu verbinden. Im Sommer ohne Eis frisch zu halten, wird die Butter fest in einen Steintopf, der mit ausgewaschenem Mull bebunden wird, gedrückt. Die Stoffenden müssen der Länge nach am Topfe herunterhängen; sie saugen, steht der Topf in einem Napf mit kaltem Wasser, die Feuchtigkeit auf und kühlen so die Butter. Jetzt im Handel befindliche poröse Thongefäße, deren Deckelrand in einem Untersatz mit kaltem Wasser stehend, die Feuchtigkeit aufsaugt, dienen demselben Zweck. Ein neuer umgekehrter, oben verstopfter Blumentopf ist auch verwendbar.

Butter anrichten: geschieht so, daß sie auch nach dem Anbrechen appetitlich aussieht. Es ist nicht fein, eine übermäßig große Menge Butter für wenige Personen anzurichten, und Butterüberfluß, der unnütz der Zimmeratmosphäre ausgesetzt ist, bleibt nicht reinschmeckend. Zweckmäßig ist Butter in kleinen Portionen anzurichten, z. B. als kleine flache Platten oder Kugeln, im Sommer mit Eisstückchen belegt oder auf Eis stehend. Alle Holzgeräte zum Anrichten der Butter müssen sauber und mit kaltem Wasser angefeuchtet sein.

Platten, obenauf verziert, erhält man, indem man die Butter in die feuchte kleine Holzbutterform eindrückt und sie mit einem Messerchen heraushebt.

Kugeln werden mit 2 gerippten Butterstechern geformt. Man nimmt zwischen die angefeuchteten Kellen ein Stück von der Größe einer großen Kirsche und rollt, die Kellen leise hin und her bewegend, ohne fest auf das Butterstück zu drücken, eine mit kleinen Carreaux bedeckte Kugel. Die Kugeln kann man nun zu Türmchen aufbauen oder zu einer Weintraube legen und oben einen Stiel mit einem frischen Epheu- oder Weinblatt hineinstecken.

Butterspäne sticht man mit einer kleinen, gerippten Hohlkelle aus dem vollen Butterstück und baut sie übereinander.

In Butterbüchsen muß die Butter fest eingedrückt werden. Sie können oben mit Verzierungen, die mit einem in heißem Wasser erwärmten Theelöffel leicht auszuführen sind, versehen werden.

Butter bereiten. $2^1/_2$ *l* ungeschlagene Schlagsahne = 500 g Butter. Um bei kleinem Bedarf zu buttern, bedient man sich der bei Raddatz & Co., Berlin, Leipzigerstr. 123 für 1,50 M. käuflichen gläsernen Buttermaschine. Man temperiert die Sahne, ganz süße Sahne im Sommer auf 10 ° C., im Winter auf $13^1/_2$—14 ° C., angesäuerte Sahne im Sommer auf $12^1/_2$—15 ° C.,

im Winter auf 16—18 ° C., durch Hineinstellen in Eiswasser oder heißes Wasser. Man bewegt die Sahne 20—30 Minuten, dann ist die Butter fertig. Man gießt die Buttermilch ab, wäscht die Butter mit klarem, kaltem Wasser aus, bis sich keine milchigen Bestandteile mehr zeigen, und läßt sie kühl ruhen. Später walkt man sie mit dem Rollholz auf einem feuchten Brett aus, pudert 7 g feines Salz hinein und verarbeitet sie gleichmäßig damit.

Butter bräunen. Die Butter in einem Topfe oder einer Pfanne erhitzt, wird, sobald sie zu zischen aufhört, mit einem Eßlöffel langsam gerührt bis sie gute, hellbraune Farbe hat.

Butter klären. In einem Topfe in mäßig heißem Ofen zugedeckt schmelzen, langsam kochen bis die ausgeschiedene Buttermilch auf der Oberfläche eine Decke und das Salz auf dem Boden eine Schicht bildet, die Butter aber klar wie Öl aussieht. Nach 5 Minuten ohne zu kochen Schaum abnehmen, vorsichtig vom Bodensatz abgießen.

Butter zu Sahne rühren. Wenn viel Salz und Buttermilch enthaltend, gründlich auswaschen, ausdrücken, in irdenem Napfe so lange nach einer Richtung rühren, bis die Butter weiß und schaumig erscheint und knistert. Sehr kalte, harte Butter kann auf warmer Stelle des Herdes vorher etwas erweichen.

Ceres. Einkauf: Fruchtgelee, Gallertstoff und Fruchtextrakt in 30 Pf. Paketen erhältlich von L. Achard, Friedenau, und in den meisten Delikatessengeschäften. Jeder Frucht-, sowie Waldmeister-, Vanille-, Maraschino-, Chartreuse-Geschmack zu haben.

Aufbewahrung: Die Päckchen sind trocken aufzuheben. Das fertige Gelee hält sich in der Kälte mehrere Tage.

Vorbereitung: Erforderlich Zucker mit Wasser oder Wein gekocht; Bereitungsangabe liegt jedem Päckchen bei.

Champignons. Einkauf: Frisch, fest, geschlossen, möglichst hell, nicht zu groß. Künstlich gezogene: den Winter über erhältlich; vom Felde: Juni bis Oktober. 500 g 1,00—2,50 M. 125 g Büchse 40 Pf.

Aufbewahrung: Frische werden von der Luft abgeschlossen, kühl und dunkel verwahrt, auf verschiedene Weise für den Winter eingemacht oder getrocknet; gekochte können kurze Zeit im Kochwasser stehen.

Vorbereitung: 2 Näpfe mit Wasser, in das etwas Essig gegossen wurde, stehen zur Hand. Jeder Pilz unten abgeschnitten, im ersten Wasser mit kleiner Bürste gereinigt, im zweiten abgespült, dann weiter bereitet. Von offenen, älteren Pilzen mit scharfem Messer Lamellen (Samenfächer) unterhalb des Hutes entfernen.

Chicorée (Endivien). Beliebter Wintersalat. Von August an zu haben. Kopf 15—25 Pf.

Aufbewahrung: Lassen sich für den Winter gut einschlagen, zusammengebunden bleichen sie und halten sich frisch.

Vorbereitung: Köpfe putzen, Strünke abschneiden, schlechte Blätter entfernen, waschen.

Citronat. Einkauf: 500 g 75 Pf.—1,00 M. Darf nicht feucht sein.

Aufbewahrung: In geschlossenem Behälter.

Vorbereitung: Mit scharfem Messer auf einem Brett zerkleinert.

Citronen. Einkauf: Stück 10—15 Pf. erhältlich das ganze Jahr. Weiche sind saftreicher, harte haben bessere Schale.

Aufbewahrung: Nicht im Eierschränkchen. Einzeln in Seidenpapier gewickelt, kühl gelagert. Angeschnitten: s. Restverwendung.

Vorbereitung: Vor dem Gebrauche gründlich abreiben.

Citronenessenz s. Apfelsinenessenz.

Citronenlimonadenzucker s. Apfelsinenlimonadenzucker.

Citronensäure. Kristallisiert und flüssig in Apotheken und Drogenhandlungen.

Citronenschale und -Zucker (s. Apfelsinenschale und -Zucker) s. Restverwendung.

Cochenille. Einkauf: Farbstoff zum Rotfärben 50 g 60 Pf.
Aufbewahrung: In geschlossenem Behälter.
Vorbereitung: Auflösen, (s. auch Kochvorschriften: „Rot" zum Färben).

Cognak. Einkauf: Nur aus guten Wein- oder Delikatessenhandlungen zu beziehen. 1 Flasche = ¾ *l* 3,00—5,00 M.
Aufbewahrung: Angebrochen stehend, fest verkorkt oder umgegossen in Glaskaraffen mit eingeriebenem Stöpsel.

Cornichons. Kleinste, in scharfem Essig eingemachte Gurkenart, Stück 1 Pf.

Couverture. Einkauf: Nicht entölter Block-Kakao in dicken Tafeln erhältlich. 500 g 2,00 M.
Aufbewahrung: Gegen Luftzutritt geschützt.
Vorbereitung: Ohne Flüssigkeit bei gelinder Hitze schmelzen.

Crèmes. Vorbereitung:

Die Hauptgesetze zum Gelingen der Crèmes sind:

1. Das richtige Verhältnis der Flüssigkeit, in der die Gelatine aufgelöst wird, zur Sahne.
2. Die Gelatinelösung darf bei der Vermischung mit Sahne oder Crème keine höhere Temperatur als 25 ° C. haben.
3. Die sehr steife Beschaffenheit der geschlagenen Sahne; Schlagsahne kann man ganz oder teilweise durch Eierschnee ersetzen.
4. Schnelles Mischungsverfahren, bei dem Schlagsahne oder Eierschnee innig mit der Gelatinelösung gemischt werden, ehe Beides der ganzen Masse zugefüllt wird. Man vermeidet damit Bodensatz bei der Speise.

Crevetten (Garneele oder Granat). Einkauf: Ostseegarneele (fälschlich Krabbe) wird nach dem Kochen rot. Die Nordseecrevette (Granat) bräunlich-grau, wird nur abgekocht verschickt. 500 g 1,30 M. Letztere auch in Büchsen. 500 g 1,10 M.
Aufbewahrung: Recht kalt, mit Salz bestreut, wenn noch in der Schale; ausgehülst in Gallert, Marinade oder Mayonnaise; dürfen nicht in geöffneter Blechbüchse stehen.

Vorbereitung: Überbrühen mit kochendem Wasser erleichtert das Ausschälen. Zuerst die Schale vom Schwanz abreißen, dann den Kopf entfernen.

Curry-Pulver. Einkauf: Erhältlich in Flaschen zu 50 Pf., eine Gewürzmischung, in England und Ostindien besonders beliebt. Wird in der feineren Küche verwendet.

Aufbewahrung: Fest verschlossen.

Vorbereitung: Selbst hergestellte pikante Mischung: 15 g Koriander, 8 g Ingwer, 8 g Kümmel, 8 g weißer Pfeffer, 15 g Curcuma, 6 g Kardamom, 2 g spanischer Pfeffer. Alle Gewürze fein pulvern, mischen und sieben.

Dampf bindet viel mehr Hitze als Wasser, wirkt weit stärker; mit ihm können viele Speisen einer bedeutenderen Hitzewirkung ausgesetzt werden, als durch braten oder backen. Kartoffeln, Fische, Gemüse, Früchte, auch Puddings u. s. w. lassen sich, besonders in größeren Mengen, gut im Dampf kochen. Fest zu verschließende Oberteile (Siebe), Patent Jürgens Becher & Ulmann, Berlin, (besonders für Anstalten) stehen auf wasserhaltenden Kochtöpfen. Die Nahrungsmittel in den Sieben durchdringt der strömende Dampf, durch ihn und in ihrem eigenen Wassergehalt werden die Speisen, indem er sich abkühlt und niederschlägt, gar, meistens weit schneller als bei gewöhnlichem Kochverfahren. Für Haushaltungen ist zu diesem Zweck empfehlenswert der Alexanderkochtopf.

Dämpfen bildet einen Übergang vom Kochen zum Schmoren. Es geschieht in geschlossenem Topfe und vollzieht sich zum Teil durch Extrahierung des natürlichen Saftes der Nahrungsmittel, zum Teil durch seine Verdunstung und Rückwirkung auf dieselben. Es ist deshalb sehr wichtig geringe Mengen Flüssigkeiten beizufügen, um die Entsaftung z. B. des Fleisches zu beschränken. Die Saftbrater (sogenannte Schnellbrater), die im Handel sind, ermöglichen besonders gut langsames Dämpfen. Das Begießen des betreffenden Fleischstückes ist aber nicht zu unterlassen und auch eine beträchtliche Zeit zum Dämpfen eines Fleischstückes zu rechnen, da das Dämpfen nicht bei hoher Temperatur vorgenommen werden darf und langsam fortschreiten muß. In vielen Haushaltungen verklebt man die Töpfe zum Dämpfen und Schmoren. Der Deckel wird, nachdem man das Fleisch nebst Zuthaten hineingelegt und mit einer kleinen Beigabe von Wasser versehen hat, durch einen Streifen Papier, der oben und unten gezähnt eingeschnitten und mit Mehlbrei (Mehl und Wasser angerührt) bestrichen wurde, über der Deckelfuge festgeklebt, ehe man den Topf dem Bratofen bei einer Hitze von 105—125° C. übergiebt. (In jüdischen Familien bei Bereitung des Schalet üblich.)

Damwild. Einkauf: Kleiner als Rotwild, das Fleisch ist zarter als von jenem. 500 g 1,00—1,50 M. Weiteres s. Wild.

Dörrgemüse. Einkauf: Empfehlenswert die Gemüse von Knorr, Heilbronn, durchschnittlich 500 g 60 Pf.—1,00 M. Julienne in 3 Mischungen 20—30 Pf., Pakete von 250 g 45—75 Pf. Auf 1 Person 20 g. Ganz trockene Beschaffenheit. Auch Hohenlohes Präservenfabrik liefert Dörrgemüse.

Aufbewahrung: In Beuteln oder Netzen an trocknem, luftigem Orte.

Vorbereitung: Ein langsames Aufquellen ist Bedingung; bei den Meisten genügt Aufsetzen in kaltem Wasser mit oder ohne Salz, langsam bis zum Siedepunkt bringen, auf ein Sieb schütten, mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen, weiter zubereiten.

Dorsch (Kabeljau). Einkauf: Schellfischartiger, ausgezeichneter Fisch mit großem, schwerem Kopfe und dickem Bartfaden am Kinn, bis zu 15 kg schwer. Ostseedorsch, Nordseedorsch, gewöhnlich Kabeljau genannt; im Anschnitt erhältlich. 500 g 30—60 Pf. Mittelstücke am teuersten. Fleisch muß weiß, fest und nicht riechend sein, Augen klar, Kiemen schleimig und rot. Weiteres s. Fisch.
Aufbewahrung: Auf Eis.
Vorbereitung: Die innere dunkle Haut wird entfernt und das Fischstück fest mit Bindfaden umwickelt. Fischfilets werden aus Haut und Gräten geschnitten, indem man das Messer schräg hochhält.

Dressieren. Vorbereitung: Den Speisen, z. B. Geflügel, Kotelett u. s. w., eine gute Form zu geben. Bei Geflügel geschieht das durch Herausdrücken der Brust, Befestigung der Keulen; bei größeren Tieren mittels Holzspeilen, bei kleineren durch Bindfaden, der mit einer Dressiernadel von einer Seite zur anderen geführt wird, die Keulen am Körper festbindend. Bei Kotelett schneidet man alles Überflüssige ab, um es anderweitig z. B. zu gehacktem Kotelett zu benutzen.

Durchpassieren oder durchreiben erfordert vorheriges Stoßen im Mörser, z. B. bei Fleisch, Fisch zu Farce, Klößchen u. s. w., dann erst durch ein gebrühtes Haar- oder Drahtsieb gerieben.

Durchseihen geschieht mit manchen Flüssigkeiten durch einen Geleebeutel, Geleetuch, Mulltuch oder ganz feines Sieb. Alle diese Gegenstände werden kurz vor dem Gebrauche mit kochendem Wasser gebrüht.

Durchstreichen. Breiartige Gerichte streicht man häufig durch ein gröberes oder feineres vorher gebrühtes Sieb. Ebenso Saucen, Suppen u. s. w.

Edelwild (Rotwild.) Einkauf: Nächst dem Elchwilde größte Hirschart, wird 150—250 kg schwer. In ganz Europa heimisch. Junges weibliches Tier heißt Wildkalb, später Schmaltier, junges männliches Hirschkalb, dann Spießer, Gabler, später Sechsender u. s. w. nach der Endenzahl des Geweihes. Fleisch der Kälber, Spießer, Schmaltiere zart, nahrhaft, im Frühling und Sommer schmackhafter als im Winter. 500 g 1,00—1,25 M.
Aufbewahrung; Vorbereitung: s. Wild.

Eier. Einkauf: Sollen im Gewicht schwer sein, beim Schütteln nicht hohl klingen, sauber aussehen; gut gefütterte Hühner haben schwere, wohlschmeckende, nahrhafte Eier, gut gehaltene haben reinliche Nester, also saubere Eier. Preis schwankt je nach Jahreszeit und Verbrauch (zu Festzeiten meistens teurer) von 60 Pf. — 1,80 M. für 15 Stück (1 Mandel) frische Eier. Im Frühling ist die Gefahr des Einkaufes älterer Eier am geringsten. Augusteier werden ihrer guten Qualität wegen zum Einlegen bevorzugt. In einer Lösung von 30 g Kochsalz auf $\frac{1}{4}$ *l* Wasser sinken frische Eier unter, 3 tägige schwimmen in der Mitte, 8 tägige oben.
Aufbewahrung: geschieht am besten auf luftig aber frostfrei angebrachtem Eierbrett oder -Schränkchen, keinesfalls in der Nähe von Citronen oder anderen mit Geruch behafteten Gegenständen; Eier sind porös, geben ab und nehmen auf. Täglich wenden, um das Zerreißen des Eiweißfadens zu verhindern, sonst ergießt sich das Gelbe in das Weiße. Um Eier längere Zeit zu konservieren, kann dienen: das Bestreichen mit einem Gemisch von Gelatine, Collodium, Fett, oder Öl; Einschichten in Holzasche oder Kleie in vollzupackende, kleine Kisten, die öfter umzuwenden sind.

Vorbereitung zum Kochen. Stets werden Eier sauber gewaschen, wenn nötig gebürstet, ehe sie verwendet werden. In Netz, Sieb oder einem Füllöffel liegend, kommen sie in absolut sauberes, reichliches Wasser, möglichst nur 4 Stück in einen Topf, damit die Hitze sie überall gleichmäßig trifft, und das Wasser nicht zu sehr abkühlt. Ganz frische Eier kommen besser in heißes Wasser und werden unbedeckt damit zum Kochen gebracht, sie platzen sonst leicht. Fertig gekocht einige Augenblicke in kaltes Wasser gelegt, ermöglicht leichteres Abtrennen der Schale.

Eier durchschneiden sich ohne am Messer zu haften, wenn die Schneide mit Butter bestrichen wird.

Eier trennen, mit Suppen, Saucen u. s. w. verrühren: Man hat 3 Gefäße zur Hand und schlägt das Ei stets über einem anderen Gefäß als über dem, in welchem man es vorbereiten will, auf. Unklare oder schlechte Eier verderben leicht die ganze Speise. Ist die Beschaffenheit geprüft, so entfernt man das Eiweiß, das Eigelb aus einer Eischale in die andere schüttend, während das Eiweiß in das Gefäß abläuft, und wiederholt dies so oft, bis nur das Eigelb in einer Schale zurückbleibt. Man nimmt den Hahntritt (ein festes Häutchen) mit einem Theelöffel heraus, und schlägt oder quirlt nun zu 1 Eigelb 1 Eßlöffel kalter, zu der Speise passender Flüssigkeit. Die Suppe oder Sauce wird vom Feuer genommen, eine Kelle voll heißer Flüssigkeit zu der Eimasse gerührt, und diese unter tüchtigem Schlagen durch ein feines Sieb der Speise zugefügt, die noch einige Sekunden damit ziehen muß. Fleischpurees zum Verdicken von Suppen oder Saucen rührt man mit dem durch einige Eßlöffel Flüssigkeit verdünnten Eigelb an und schlägt sie dann in die Speise, die nur noch bis 75° C. erwärmt werden, also nicht mehr kochen darf, sonst gerinnt das Hühnerei und auch das Eiweiß des Fleisches. Verdünntes Eigelb kann höher erwärmt werden, ehe es gerinnt. Will man mit Ei versetzte Suppen und Saucen warm halten, so muß man sie in ein Wasserbad von 75° C. stellen. Man wärmt dieselben am besten auf, indem man sie zu in Butter geröstetem Mehl langsam hinzufüllt und heiß rührt, dadurch wird das Gerinnen verhindert.

Eierspeisen erfordern als besonders empfindlich bei der Zubereitung ein möglichst nur für sie benutztes Gerät.

Eierteigwaren in größter Mannigfaltigkeit sind als vorzüglich zu empfehlen aus der Fabrik von Knorr, Heilbronn; vorrätig in allen guten Kolonialwarengeschäften, je nach Qualität 35—70 Pf. für 500 g.

Aufbewahrung: Trocken, staubfrei in leinenen Beuteln oder Blechkästen.

Einsalzen, Pökeln s. Kochvorschriften: Schweineschlachten.

Eis rohes. Einkauf: Natureis: Eimer 25—30 Pf. Kunsteis: 50 kg 70 Pf. Beide erfüllen den gleichen Zweck; jedoch ist Kunsteis zum Genuß zu wählen (als Zusatz zu Getränken, zum Verschlucken für Kranke u. s. w.), weil aus filtriertem Wasser hergestellt, also sauber und unschädlich.

Aufbewahrung: Am besten in praktischem Eisschranke, dessen Eisbehälter mit grobem Sackleinen ausgelegt wird. Empfehlenswert ist es das Stück Stoff so groß zu schneiden, daß die Enden, nachdem das Eis hineingelegt wurde, oben darüber zusammengeschlagen werden können. Mehrere neue Scheuertücher sind in gleicher Art verwendbar. So wird das Eis länger erhalten und Schrank und Abflußrohr bleiben sauber. Das Wasser ist zweimal

täglich abzulassen. In Flanell gehüllt, in einem engen Behälter an möglichst kühlen, dunklen Ort gestellt, hält sich Eis verhältnismäßig lange.

Vorbereitung: Eiszerkleinerung geschieht mit starker Nadel oder einem Nagel; in ein Scheuertuch geschlagen mit dem Hammer zerklopft, oder sehr gleichmäßig durch den Eishacker. Er zerstückelt in wenigen Minuten 7—10 kg Eis ganz klein.

Eis. Speiseeis. Vorbereitung: Erforderlich, wenn keine Eismaschine vorhanden:

Eine glatte Verschlußform. Ein Behälter (Topf, Eimer) so groß, daß um die hineingesetzte Form eine handbreit und über ihr 20—30 cm Raum bleibt. Ein Quirlstiel durch den Henkel des Formdeckels gesteckt, um das Drehen zu erleichtern. Ein Holzmesser, flacher, spitzer Löffel zum Abstechen und Umrühren. Ein Blatt weißes Papier. Zerkleinertes Eis für 4—6 Personen 3 kg, für 6—12 4½ kg innig gemischt mit Vieh- oder Kochsalz, 1 kg auf 3 kg Eis.

Diese Mischung wird etwa 6 cm hoch in den Behälter gefüllt, die Form darauf gestellt; die Zwischenräume werden mit Eismischung genau ausgefüllt. Die Form muß 10 Minuten gedreht, herausgenommen, abgewischt und geöffnet werden; der Inhalt wird mit Holzmesser oder Löffel von den Seiten abgestochen und das Ganze zu gleichmäßigem Brei durchgearbeitet, die Form geschlossen aufs neue 5 Minuten in die Eismischung gestellt und gedreht, nochmals geöffnet, durchgearbeitet, bleibt das Eis noch 5 Minuten ruhig in der Form stehen, diese wird dann in kaltes Wasser getaucht und der Inhalt nach Belieben gestürzt oder in Gläsern oder Schälchen angerichtet. Größere Mengen bedingen längere Bereitungszeit. Halbgefrorenes Eis wird aus Crème mit Schlagsahne halb und halb bereitet. Gefrorene Bombe wird in eine Form gefüllt, nach Angabe in Eis- und Salzmischung gestellt und 5—8 Stunden unberührt gelassen, dann die Form abgespült und gestürzt. Fruchteis. Marmeladen oder Fruchtsäfte werden nach Angabe mit feinem Zucker, Citronensaft, Wasser, Eiweiß und nach Belieben auch mit Wein, Arrak u. s. w. zusammengesetzt. Jegliche zum Gefrieren bestimmte Masse kommt erst, wenn völlig erkaltet, in die Maschine. Aller verwendeter Zucker muß kalt aufgelöst, stark genug und nicht gekocht sein. Auf 1 *l* Flüssigkeit durchschnittlich 472 g Zucker. Zuthat von Eiweiß, auf ¼ *l* Flüssigkeit, 1 Eiweiß ohne Schaum, leicht mit der Gabel zerschlagen, läßt das Eis schneller und salbiger gefrieren, nicht so schnell zerfließen und erhöht den Nährwert. Einige Löffel Schlagsahne, dem schon gefrorenen Eise zugemischt, erhöhen die Schmackhaftigkeit.

Eishacker. Einkauf: Preis 90 Pf. und 1,40 M. Alexanderwerk, Remscheid. Berlin bei A. Bertuch, Mohrenstraße 59.

Eismaschinen. Einkauf: mit beigefügter Gebrauchsanweisung, sind, wo sie häufiger zur Anwendung kommen, bequem und vorteilhaft, weil sie geringer Mengen Roheis bedürfen, einfach zu handhaben sind und zuverlässig ausgezeichnet feines Speiseeis liefern. Empfehlenswert: Alexanderwerk-Eismaschinen bei A. Bertuch, Berlin, Mohrenstraße 59 erhältlich, sind in Größen von 1—20 *l* Inhalt in verschiedenen Systemen zu haben. Z. B. solche mit einfacher Bewegung, Weißblechbüchse, Inhalt 1 *l* schon zu 8,00 M. Dieselbe Maschine mit verzinnter Kupferbüchse 9,50 M. Zu 2 *l* Inhalt 10,00 und 12,00 M. u. s. w. je nach Menge des Inhaltes teurer. Ferner

ist praktisch und billig die Amerikanische Maschine Ice Cream Freezer (Double Action). Eine ruhigstehende Eismaschine ist die Automatische (System Meidinger). In ihr wird das Eis nicht durch Drehen bereitet, sondern ungefähr wie unter Eis: Speiseeis ausgeführt. Zu halbgefrorenen Sahnenspeisen zu verwenden.

Eiweiß. Aufbewahrung: 1 frisches Eiweiß normaler Größe wiegt durchschnittlich 30 g = $1\frac{3}{4}$ Eßlöffel. Eiweiß unterliegt bei warmer Temperatur sehr schnell der Zersetzung und hat die Eigenschaft, alle Bazillen und Unreinlichkeit der Luft sofort aufzunehmen. Es darf deshalb nur kurze Zeit, gegen Luftzutritt völlig verschlossen, an kaltem Ort, fest bedeckt oder zugebunden aufgehoben werden.

Eiweiß zu Schnee schlagen. 4 Eiweiß = $\frac{1}{4}$ *l* Schnee. Nachdem das feste Häutchen (Hahntritt) mit einem Theelöffel entfernt wurde, wird das Eiweiß in größerem Geschirr mit dem Schaumschläger (Spirale), der sich vorzüglich eignet, geschlagen, oder mit dem Schneebesen von rechts nach links gepeitscht. Zur Erhöhung der Reibung kann eine zugefügte Prise Zucker oder Salz dienen. Die im Schnee enthaltene Luft bildet einen Teil der späteren Speise, darum muß in kühler, absolut reiner Luft geschlagen werden und zwar zur Erreichung steifen Schnees so lange, bis derselbe im Gefäß haften bleibt, wenn man es umkehrt.

Elchwild (Elentier.) Einkauf: Größte Hirschart. Ostpreußen. Sehr selten. Elenrücken im Winter, wo Rehbraten knapp und weniger gut ist, eingeführt und sehr geschätzt. Meistens sind sogenannte Elenrücken aber Renntierrücken. Preis 500 g 1,00—1,25 M.

Aufbewahrung: s. Wild. Braten von altem Tier muß 14 Tage in Marinade (3 *l* leichter Essig mit 3 Eßlöffel Wacholderbeeren gemischt) liegen und oft gewendet werden.

Vorbereitung: Der saftige Rücken eines jungen Elen- oder Renntieres wird geklopft, gewaschen, sauber gehäutet und recht dicht, tief in das Fleisch gehend, mit gleichmäßigen Speckscheiben gespickt, mit Gewürz und Salz bestreut.

Endivien. Einkauf u. s. w. s. Chicorée s. Salat. Zu Gemüse brauchen die Köpfe nicht gebleicht zu sein.

Entbeinen s. Ausbeinen.

Ente. Einkauf: Beste Zeit August bis Anfang Dezember. 6 Monat alte Tiere vorzuziehen; sind zu Braten aber noch bis zum Alter von 1 Jahr gut verwendbar. Nährwert gleich der Gans, gehört zu den preiswertesten Fleischarten. Rouenente und Aylesburyente haben gutes Fleisch; weniger wertvoll, wenn auch groß, ist die schwedische Ente. Preis 2,00—4,00 M.

Aufbewahrung: s. Geflügel.

Vorbereitung: Enten werden durch einen Stich ins Genick getötet, das Blut fängt man auf. Nachdem sie vorbereitet wie Geflügel (s. d.), werden Hals, Flügel, Füße abgehauen, die Ente wird ausgenommen, gewaschen und in- und auswendig mit Salz eingerieben.

Entenfett s. Gänsefett.

Erbsen (Schoten) frische. Einkauf: Schnabelschoten und Markerbsen sind süßer als die kleine Maierbse und verdienen besonders zum Einmachen den Vorzug. Die Hülsen müssen gleichmäßig grün, nicht fleckig sein. Juni

bis August, 500 g 15—25 Pf. Stärkere grüne enthülste getrocknete Erbsen (pois cassées) 500 g 40 Pf.

Aufbewahrung: Ausgepalt auf Eis gestellt halten sich Erbsen 1 bis 2 Tage ungekocht.

Vorbereitung: Die unreifen grünen Schoten werden abgepflückt, die grünen Samenkörner ausgehülst, dicke und dünne, da sie verschiedener Garzeit bedürfen, gesondert, zum Einmachen, zu Gemüse und Suppe verwendet. Nach Belieben können die sauber gewaschenen Schalen mit Wasser weich gekocht, durchgestrichen zu Suppe oder Gemüse mit verwendet werden. Das Aroma wird dadurch erhöht.

Erbsen getrocknete s. Hülsenfrüchte.

Erdbeeren. Einkauf: Gewöhnliche Gartenerdbeeren 500 g 40 bis 60 Pf., reif, trocken, sandfrei. Walderdbeeren 500 g 1,00 M.

Aufbewahrung: An kühlem luftigem Orte, nicht aufeinander legen. Im Eisschrank mit passender Schüssel überdeckt, sie bekommen sonst leicht Beigeschmack. Einige Sorten bekommen im Eisschranke schlechte Farbe. Abgebeerte oder Walderdbeeren halten sich eingezuckert 24 bis 36 Stunden.

Vorbereitung: Unabgestielt, schnell leicht abgespült und von der lose in die linke Hand genommenen Beere mit der rechten der Stiel dicht unter dem Fruchtboden abgedreht. Walderdbeeren werden in einem Sieb gespült und gut abgetropft.

Escariolsalat. Einkauf: Sommer bis Herbst. Kopf 25—40 Pf. Weiteres s. Chicorée und Salat.

Essig. Einkauf: Bieressig 1 *l* 10 Pf., Weinessig 1 *l* 40 Pf., Kräuteressig (s. Rezept) 1 *l* 50 Pf., französischer sogenannter Mailleessig 1 Flasche — ¾ *l* — 2,00 M. Schwacher Essig zersetzt sich leicht, es entwickeln sich die gesundheitsschädlichen Essigälchen; zur Speisenbereitung daher starker Essig, der nach Belieben verdünnt werden kann, vorzuziehen. Der teure, aber ausgiebige französische Essig ist empfehlenswert als zuverlässig und schmackhaft. Anstatt Essig wird besonders für Magenkranke häufig Citronensäure benutzt.

Aufbewahrung: Kühl, fest verkorkt.

Vorbereitung: Billiger Speiseessig: 50 g 50proz. konzentrierter Essig, 1 *l* abgekochtes Wasser, 15 g Zucker. Behandlung mit Gewürzen, Kräutern u. s. w. (s. Kräuteressig). Billiger schwacher Essig wird besser aufgekocht, filtriert verwendet.

Eßlöffel. In den Rezepten ist unter Mengenangabe: Eßlöffel, stets ein mit dem Messer abgestrichener Eßlöffel von Durchschnittsgröße zu verstehen.

Fadennudeln. Einkauf: 1 Puppe 10 g; 500 g 40 Pf. (s. Eierteigwaren).

Aufbewahrung: Trocken, in geschlossenem Behälter, nicht in Tüten.

Vorbereitung: Leicht zerdrücken, schnell abspülen, in kochendes Wasser werfen, kalt abschrecken, auf dem Durchschlag abtropfen oder zu Suppe in die kochende Brühe thun.

Farce. Vorbereitung: Verbindung verschiedener Stoffe zu zusammenhaltender Kloßmasse, mit der Fisch, Fleisch, Geflügel, Gemüse, Wurst, Pasteten gefüllt werden können. Zerkleinern mittels Fleischhackmaschine, gründliches Vermischen durch Rühren und je nach Verwendung Durchstreichen

durch gröberes oder feineres Sieb, sind Bedingung. Vor dem Farcieren kocht man zur Prüfung einen Probekloß.

Fasan. Einkauf: September bis Ende Mai. Fasanenhennen kleiner, nur bis Ende Januar. Jüngere haben weniger ausgebildete Sporen, sonst die Merkmale jungen Geflügels (s. d.). Preis 2,50—4,00 M.

Aufbewahrung: Muß in den Federn hängen bis er am Steiß eine ölige Flüssigkeit ausschwitzt, im Winter 2—3 Wochen. Frisch geschossen bereitet, ist er trocken und hart.

Vorbereitung: s. Geflügel. Vorbereitet, ungewaschen mit kochendem Fett übergossen, hält er sich lange; er muß vor dem Gebrauche heiß abgespült werden.

Federwild s. Geflügel; s. Wildgeflügel.

Feldhuhn s. Rebhuhn.

Fett s. Ausbackfett, Butter, Kokosnußbutter, Margarine, Öl, Rinder-, Hammel-, Schweine-, Gänse-, Entenfett und Restverwendung.

Filet ist Mürbebraten oder Lummel, Lende jedes Schlachtviehes und Wildprets. Vom Brustknochen gelöste Geflügelbrüste, von den Gräten getrenntes, in beliebige Stücke geteiltes Fischfleisch; schmale Streifen Milchbrot, Speck, Wurst, Fleisch, Sardellen u. s. w. werden auch Filets genannt.

Filet vom Rind. Einkauf s. auch Fleisch: Unausgeschält 500 g 1,20 M., ausgeschält 500 g 1,60—1,80 M. Wenn verwendbar ist es vorteilhaft das ganze Filet zu kaufen, erhältlich $3\frac{1}{2}$—6 kg schwer.

Aufbewahrung: s. Fleisch.

Vorbereitung: Für 10—12 Personen bleibt das reine Filet unzerteilt. Für 4 Personen kann es zerlegt werden in: Braten, Filetbeefsteaks und Chateaubriand. 1 Filet von 6 kg ergiebt etwa: $2\frac{7}{8}$ kg reines Filet, $\frac{3}{4}$ kg Stränge, $1\frac{1}{4}$ kg Kugel und Platte (Kopf) (s. Restverwendung: Fleisch), $1\frac{1}{8}$ kg Fett (s. Rinderfett). Das Filet wird ausgelöst, entfettet, geklopft, gehäutet (s. Abhäuten), dann gespickt (s. Spicken), gewogen, in die Pfanne gelegt.

Filtrieren geschieht durch in ein Sieb oder einen Trichter gelegtes, gebrühtes, bestes Filtrierpapier, minderwertiges wird schnell durchlöchert, durch gebrühte Mull- oder Barchentbeutel oder durch Seihtücher, im Notfalle auch feste Servietten oder Leinentücher, die man durch gründliches Auswaschen von Stärke- und Seifengeschmack befreit (s. auch Durchseihen).

Fines herbes gemischte, gewiegte feine Kräuter (s. Kräuter).

Fisch. Einkauf: Beste Zeit und Preise siehe unter den einzelnen Sorten. Während der Laichzeit wird zwar mancher Fisch auf den Markt gebracht, gut ist dann aber keiner.

Fisch, lebender, vom Fischhändler, der fortgesetzt den Tieren frisches gutes Wasser zuführt, zu beziehen. Um dem Sterben im Fischnetz vorzubeugen, wird er besser auf dem Markt getötet; ein Stückchen mit Branntwein getränkte Semmel in das Maul gesteckt, erhält ihn auch beim Verschicken längere Zeit lebend.

Fisch, toter, muß fest, ohne Zeichen beginnender Zersetzung, frei von jedem fauligen oder üblen Geruch sein. Die Haut muß straff über dem Fische liegen. Die Augen sollen klar, nicht milchig aussehen und nicht tief liegen.

Fischhändler waschen um zu täuschen die Kiemen öfter aus, bestreichen sie mit Anilinfarbe oder frischem Blut; da gilt es aufachten, die Kiemen müssen frisch rot und noch schleimig sein.

Aufbewahrung: Aufzuhebender Fisch wird ausgenommen, ungewaschen auf Eis gelegt. Verpackt am besten in mit Lösch- oder Packpapier ausgelegte Weidenkörbe, Papierränder abwärts gebogen, darauf zerkleinertes Eis, darüber Pergamentpapier, dann die Fische, abermals Pergamentpapier, Eis, Papier, Fische, Papier, Eis u. s. w. bis der Korb gefüllt ist.

Vorbereitung: Fische haben mit wenigen Ausnahmen kein zähes Leben und sind daher durch einige Schläge auf Kopf und Genick leicht zu töten. Man legt ein altes Tuch über den Kopf und schlägt mit einem Beil dreimal darauf, während der Fisch auf einem Holzbrett liegt. Die schnellste Art ist, ihnen, nachdem sie durch einen Schlag betäubt sind, durch einen Stich mit einem scharfen oder spitzen Messer dicht hinter dem Kopf das Gehirn von der Wirbelsäule zu trennen oder die Kehle aufzuschneiden und einen Schnitt in den Schwanz zu machen. Man schuppt sie ab, indem man sie am Schwanz auf angefeuchtetem Brett mit einem Tuche festhält und von da aus mit einem scharfen Messer schräg und langsam nach aufwärts fahrend, die Schuppen ablöst oder langsam streifenweise abhebt, recht ruhig, weil die Schuppen sonst in der Küche umherfliegen. Man nimmt die Fische sorgfältig aus, mit einem scharfen Messer einen möglichst kleinen Einschnitt längs des Bauches machend, Ende und Anfang des Darmes werden stets gelöst und alle Eingeweide mit dem Zeigefinger herausgeschoben. Die innere dunkle Haut muß vollständig entfernt, und der Fisch mit Wasser gut gesäubert werden. Soll der Fisch in Stücken verwendet werden, so säubert man innen nach dem Zerschneiden, damit die Stücke rund bleiben. Will man ihn blau kochen, so wird er, wenn mit Schleim bedeckt, nicht geschuppt: wie Forellen, Schlei und Spiegelkarpfen; man behandelt sie sehr sorgsam, ohne den Schleim zu verletzen, auf einem feuchten Brette, und schlachtet sie kurz vor dem Kochen. Abhäuten s. Abhäuten; s. Seezunge. Bei unzerteilt zu kochendem Fisch füllt man meistens Leber und Rogen, nachdem sie von der Galle gereinigt und etwas gesalzen sind, wieder in den Fischbauch, schlägt, falls er ganz aufgeschnitten wurde, die Bauchlappen fest herum, umwickelt den Fisch leicht mit Bindfaden und bindet ihn zur Vorsicht oben und unten am Fischheber fest. Auch ist eine Füllung mit einer langen Mohrrübe, die Halt giebt, zu empfehlen. Flossen und Schwanz werden mit der Schere hübsch zugestutzt. Hauptsache ist den Fisch vor Zerplatzen zu bewahren, ihn festliegend, nicht hin- und herschwimmend zu kochen. Es ist wichtig, dem Fisch die wertvollen Nahrungsstoffe zu erhalten, deshalb wässere man ihn nicht, sondern wasche ihn nur und übergebe ihn so schnell wie möglich dem Kochverfahren. Ganzer Fisch ist durch die Haut geschützt und bleibt auch saftig und nahrhaft mit kaltem Wasser aufgesetzt, da er nicht auswässern kann, Fischstücke sollen unbedeckt in heißem Wasser oder Fett bereitet werden, damit die an den Schnittwunden bloßgelegten, löslichen Eiweißteile so schnell wie möglich gerinnen. Salzen ist wichtig. Die Zeit des Kochverfahrens ist so kurz, daß die Sättigung des Kochwassers mit Salz reichlich vorgenommen werden muß, wenn das Salz dem Fischfleisch zu gute kommen soll. Salzmenge richtet sich nach der Fischgröße. Abschrecken durch Bespritzen mit kaltem Wasser nach dem Kochen macht den Fisch blätterig, weil sich dadurch die ausgedehnten Fleischbündel schnell zusammenziehen und von einander reißen, wo sie kein Bindegewebe hält.

Gefrorener muß vor dem Kochen in der warmen Küche völlig auftauen. Häufig bekommt man im Winter rohen Fisch auf den Tisch, wenn diese Vorsicht nicht beachtet wird. Fisch darf bei der Bereitung nicht mehr gefroren sein, sonst gerät keine von ihm bereitete Speise, auch nach dem Schmelzen des gefrorenen Wassers nicht lange im warmen Raum aufbewahrt werden, dort tritt leicht Zersetzung ein. Aufgetaut kommt er auf Eis oder in einen mäßig kalten Raum.

Gekochter, von Haut und Gräten gelöst im Fischwasser, mit oder ohne Essig, in Marinade für Salate, Pasteten, Ragout haltbar. An recht kaltem Orte aufheben.

Geräucherter muß glatt und fettglänzend sein, nicht trocken oder beschlagen, darum kühl und luftig aufheben.

Gesalzener soll stets mit Lake bedeckt sein, dann bleibt er rosa oder weißlich.

Gespickter. Vorbereitung: Nach Angabe vorbereiten, unterhalb des Kopfes ausnehmen, ohne ihn ganz aufzuschneiden das Ende des Darmes lösen, mit einem Quirlstiel alle Eingeweide herausschieben, waschen, an beiden Rückenseiten leichte Einschnitte machen, den Rücken fein mit Speck spicken (s. Spicken), den Fisch innen und außen mit Salz einreiben. In den Bauch eine Mohrrübe, Farce u. s. w.

Konservierter darf, einmal geöffnet, nie in Metallbüchsen stehen bleiben, sondern muß sofort in Glas- oder Porzellanbehälter gethan werden.

Marinierter ebenso mit Marinade.

Fiskeboller, vorzügliche, mit Maschinen gearbeitete, feine Fischklöße. Büchse für 4 Personen 1,20 M. Ludwig Knorr, Berlin, Leipzigerstr. 115/116.

Flageolets. Einkauf: s. Bohnen. Weißgrünliche, reife Bohnen, die enthülst, frisch gekocht und in Büchsen eingemacht, als feines Gemüse dienen. In Frankreich und Belgien viel gezogen. Getrocknet: 500 g 20 Pf., werden vorbereitet wie Hülsenfrüchte.

Fleisch. Einkauf: Zum sofortigen Gebrauche: altgeschlachtet, mürbe, nicht riechend, nicht beschlagen, ohne Blasen, gute Farbe. Zum Vorrat größere Stücke, Keulen- Rückenstücke vorzuziehen, dann frischgeschlachtet.

Aufbewahrung: Aufhängen an kühlem, luftigem, vor Insekten und Staub geschütztem Orte. Nach Entfernung loser und feuchter Knochen- und Fleischteile ist der Fleischhaken an unbrauchbarer Stelle einzuschlagen oder das Stück auf Papierunterlage oder in lose, saubere Tücher gehüllt auf Eis zu legen. Niemals auf Holzbrettern aufheben, sie saugen den Fleischsaft ein. Fleisch hält sich längere oder kürzere Zeit durch Einlegen in: Bier, Buttermilch, Milch, Essig, Wein, Lake (s. Einsalzen), durch Übergießen mit kochendem Fett, Ankochen, Anbraten, Räuchern. Gefrorenes, in wärmere Temperatur gebrachtes Fleisch, darf nicht mehr aufbewahrt werden, es ist bald zu verbrauchen, geht schnell in Fäulnis über. Ebenso gewiegtes und bereits geklopftes Fleisch. Aufzuhebendes Fleisch ist nie zu waschen, wenn es nicht nachher abgetrocknet in heißem Fett erhitzt werden kann.

Vorbereitung: Alles Fleisch ist mit angefeuchtetem flachem Beil auf Fleischblock oder dickem Brette, gleichmäßig von einer Seite zur anderen zu klopfen; kleine Stücke auf beiden Seiten nicht zu heftig. Fleisch darf nicht im Wasser liegen, sondern wird schnell mit eigens dazu bestimmter Bürste

in kaltem Wasser abgebürstet, abgespült und, wenn es geschmort oder gebraten werden soll, mit dünnem, leinenem Tuche (Fleischtuch) abgetrocknet. Die überflüssigen Häute sind zu entfernen, die Knochen abzuschlagen und weiter zu verwenden (s. Knochen) und das Fleisch kurz vor oder nach der Bereitung zu salzen. Fleisch mit etwas „Hautgout" kann in einer Lösung von übermangansaurem Kali (10 g auf ½ l Wasser, von dieser Lösung 1 Eßlöffel voll zu 5 l Wasser) abgewaschen werden; alle Häute sind nachher sorgfältig zu entfernen.

Fleisch braten, indem es der hohen Temperatur des Fettes, deren gleichmäßig geregelte Hitzewirkung einen guten Erfolg liefert, ausgesetzt wird; also Fett muß nach dem Hineinlegen schnell wieder erhitzt werden, sonst „kochen" die Fleischstücke und bräunen sich nicht; kochen in Salzwasser geschieht so, daß es möglichst den Kochpunkt nicht übersteigt, eher darunter bleibt (ziehen), damit die Eiweißstoffe nicht hornartig werden. Mit kaltem Wasser wird das Fleisch aufgesetzt, wenn auf die Güte der Bouillon Wert gelegt wird; mit heißem, wenn es auf die Güte des Fleisches ankommt; schmoren, bedeutet es in heißem Fett bräunen, ehe Flüssigkeiten, die bei wenig Hitze (ziehen) erweichend wirken, zugesetzt werden.

Fleisch zerkleinern. Um Fleisch zu hacken dient das Wiegemesser, stets gehörig geschärft, oder die Fleischhackmaschine (s. d.). Das Fleisch wird vorher in kleine Würfel zerteilt und sorgfältig von den Sehnen befreit.

Fleischabfälle s. Bouillon braune, Jus.

Fleischbrühe s. Bouillon.

Fleischextrakt. Einkauf: Ist ein fertig in Büchsen zu kaufendes Präparat, das aus Fleischsäften gewonnen, als Reizmittel in der Ernährung, zur Verbesserung vieler Speisen und Getränke eine große Hilfe ist. Bei dem Ausprobieren nachstehender Rezepte ist durchweg der Fleischextrakt der Compagnie Liebig als der empfehlenswerteste befunden, erhältlich in Töpfen von 100 g an. 500 g Topf: 7,00 M., 1 Theelöffel: 7 g. Überall zu haben. Selbst zu bereitender Fleischextrakt: s. Kochvorschriften.

Aufbewahrung: Nach jedesmaligem Gebrauche wird der Originaltopf wieder mit seinem Kork verschlossen. Der Liebig'sche Fleischextrakt ist absolut haltbar und verdirbt in keinem Klima.

Vorbereitung: Soll nicht übermäßig, nur in zweckentsprechenden Mengen, in aufgelöstem Zustande verwendet werden. Vorteilhaft ist den Speisen die Fleischextraktlösung nicht nur zuzusetzen, sondern sie noch einmal damit durchkochen zu lassen.

Fleischhackmaschine. Einkauf: Außerordentlich empfehlenswert ist die Alexanderwerk Fleisch- und Gemüsehackmaschine wegen ihrer leichten Handhabung und großen Vielseitigkeit. Erhältlich in allen besseren Haushaltungsgeschäften in 7 verschiedenen Größen, 6,00—23,00 M. Gebrauchsanweisung liegt jeder Maschine bei.

Fleischpepton. Einkauf: Dieses Präparat der Compagnie Liebig hat einen bedeutenden Nährwert, ist zuverlässig, leicht löslich, von angenehmem Geschmack, vielseitiger Verwendbarkeit; wertvoll für Kranken-Kräftigungsspeisen. Erhältlich in Büchsen von 100—500 g. 500 g 10,00 M.

Aufbewahrung: wie Fleischextrakt.

Vorbereitung: Es empfiehlt sich ein gewisses Maß zum Abmessen zu merken. Fleischpepton soll im allgemeinen in Flüssigkeiten von etwa 50 bis 58° C. gelöst und dann erst den Speisen zugesetzt werden. Für 1/4 l Flüssigkeit können 12 bis 15 g Fleischpepton genommen werden.

Forelle. Einkauf: Bachforelle, Steinforelle, Lachsforelle. Beliebter, lachsartiger Fisch mit und ohne rote Punkte. Am gesuchtesten in Größe von etwa 300 g. Beste Zeit Februar bis Juli. 500 g lebend 5,00 M., geschlachtet 3,00 M. Letztere stehen bei sachgemäßer Verpackung, jede einzeln in Pergamentpapier mit Eisstückchen dazwischen, den, lebend von den Händlern bezogenen, an Güte kaum nach.

Aufbewahrung: Lebend bis kurz vor dem Gebrauche in kaltem Wasser lassen. Geschlachtet halten sie sich nach Vorschrift verpackt 24 Stunden völlig brauchbar, müssen aber mit gutem Essig benetzt, mit Papier bedeckt 1/4 Stunde vor dem Kochen in Zugluft stehen, sonst sehen sie unansehnlich aus.

Vorbereitung: Man schlägt ein feuchtes Tuch um die linke Hand, legt das Fischchen mit dem Rücken gegen die Finger, schneidet dicht am Kopf an der weichen Stelle ein, dann in den Schwanz und drückt den sich nach dem Schwanzende wendenden Kopf, dessen Zähne sich gewöhnlich hineinbeißen, etwas fest; dann macht man einen etwas längeren Einschnitt, löst unter dem Schwanz das Ende des Darms und zieht mit einem spitzen Messer oben die Eingeweide heraus, ohne die Forelle ganz aufzuschneiden. Sie muß innen ganz sauber sein. Sollte das natürliche Dressieren der Forelle nicht gelingen, so nimmt man eine Nadel mit schwarzem Faden, sticht durch den Kopf, dann durch den Schwanz, letzteren an den Kopf mit dem Faden heranziehend, bindet die beiden Fadenenden zusammen und behandelt sie weiter nach Vorschrift.

Formen. Vorbereitung: Für in Formen zu backende oder zu kochende Kuchen oder Puddings werden die Formen wie auch der Deckel mittels sauberen Pinsels oder einer Feder gründlich mit geschmolzener Butter ausgestrichen und je nach Angabe mit gesiebter Semmel oder Zucker ausgestreut. Bei kalten Puddings und Fruchtflammeris genügt vorheriges Ausspülen mit kaltem Wasser; für Sahnenspeisen, Crèmes wird die Form mit Öl ausgepinselt, mit Zucker besiebt, umgekehrt fertig zum Gebrauch hingestellt. Beim Stürzen lockert man ihren Rand ein wenig, dann lösen sie sich leicht. Geleeformen sind nicht vorzubereiten, sie werden vor dem Stürzen einen Augenblick in heißes Wasser gehalten oder umgestülpt mit heißem Tuche bedeckt.

Frischling. Einkauf: Rücken 500 g 1,50—2,00 M.
Vorbereitung: Klopfen und mit scharfem Messer häuten oder ungehäutet, weiter wie Rehbraten. Ein kleiner, ganzer Frischling bis zu 7½ kg wie Hase vorbereitet.

Früchte. Einkauf: in Gläsern und Dosen gut und preiswert, Konserven-Fabrik Helvetia, Berlin, Hagelsbergerstr. 49. Auch rheinische und kalifornische Früchte sind beliebt. Melange-Marmelade der Konservenfabrik Helvetia, in Blecheimern von 5, 12½ und 25 kg, Nr. I 1,80 M., Nr. II 1,50 M. für 1 kg.

Früchte einmachen s. Konserven.

Fruchtgelee. Gläser von 500 g Inhalt 60 Pf. Fabrik Helvetia.

Fruchtmark zu Eis und Crèmes 1 Flasche 1,70 **M.**, $^1/_2$ Flasche 95 **Pf.** Fabrik Helvetia.

Fruchtsäfte. Einkauf: Ostheim a. Rhein: Frl. Seyfried, und Fabrik Helvetia.

Gallert. Vorbereitung: Gallertstoff erschließt sich nur in reichlicher Flüssigkeit und bei hinreichend lange einwirkender Hitze. Wenn z. B. aus Kalbsknochen eine Bouillon schon in 2 Stunden gewonnen werden kann, so wird man erst beim zweiten Aufguß nach 3—4 stündigem, langsamem Kochen in verschlossenem Gefäße den vollen Leimgehalt der Knochen ausgezogen haben. Die zweite Bouillon ist nach dem Erkalten fester, als die erste, jene ist nach Belieben zum Verdicken anderer Flüssigkeiten zu verwenden. Gallerte lösen sich durch Kochhitze im Wasser; in der Kälte erstarren sie und bilden ein Gelee. Zur Gallertgewinnung dienen: a) alle Schwarten und Füße des Schweines; b) Hühner-, Enten- und Gänseknochen; Füße, Magenhäute und gereinigte Därme; c) gesäuberte Fischknochen und Gräten; d) Bratenknochen und Schinken; e) Fisch-, Kalbs- und Geflügelbouillon. Die Stoffe sind mit Wasser sehr sauber vorzubereiten; Schuppen und äußerste Fußhäute zu entfernen, Schwarten mit Salz abzureiben. Alle Häute und Knochen, frisch oder gebraten, sind zu zerkleinern, nicht zu wässern, sondern schnell zu waschen. Die Menge der Flüssigkeit richtet sich nach dem Zweck, den der Gallert erfüllen soll, und nach der Beschaffenheit des Abfalls. Es ist besser den Gallert einen Tag vor dem Gebrauche zu kochen, um seine Beschaffenheit prüfen zu können. Wieviel künstlicher Gallertstoff dem natürlichen zugesetzt werden muß, um eine genügende Festigkeit zu erreichen, ist Erfahrungssache. Soll er z. B. zu Fisch- oder Fleischeinlagen benützt werden, so wird er wie Bouillon, also gleich mit Gewürzen und Suppengrün, bereitet. Vor dem Klären des natürlichen Gallert muß in kaltem Zustande gründlich entfettet werden. Zu undurchsichtigen Speisen wird der Gallert ungeklärt, nur durch ein feines Sieb in einen Napf gegossen, in dem er lauwarm mit den übrigen Zuthaten zu mischen ist. Sonst ist jede trübe Lösung zu klären; der Gallert verliert durch das Klären $^1/_3$ seiner Bindekraft; man hat also in diesem Falle $^1/_3$ mehr Gelatine (s. d.) zu nehmen, als wenn er ungeklärt bleiben soll. Das Klären des sog. Standes zu Weingelees ist nur mit gelöster Gelatine, Wasser und Citronensaft vorzunehmen, während der geläuterte, klare Zucker und der klare Wein nicht geklärt werden dürfen, letzterer büßt durch Klären Aroma ein.

Gallert-Klären. Man schlägt auf $^1/_4$—$^1/_2$ *l* Gallertflüssigkeit 1 Eiweiß zu leichtem Schaum, wäscht vorher das Ei und drückt auch die Eierschale dazu, gießt 1 Eßlöffel kaltes Wasser hinzu und zieht es unter die heiße Flüssigkeit, die mit dem Schaum hochgezogen wird. Nachdem die Flüssigkeit einmal aufgekocht hat, wird sie zugedeckt und solange auf eine heiße Stelle gestellt, bis das Eiweiß geronnen ist und alle trübenden Substanzen in sich aufgenommen hat, so daß man unter der dicken, grauen Eiweißmasse eine krystallklare Flüssigkeit wahrnimmt. Ein sehr sauberer Geleebeutel (s. d.) wird gebrüht, über ein Sieb gelegt und die Masse nun behutsam mit einer Kelle hineingeschöpft. Rühren, Bewegen, Ausdrücken ist zu vermeiden. Das Durchfiltrieren hat an warmer Stelle stattzufinden.

Gans. Einkauf: Beste Rassen: Emdener, Mecklenburger, Pommersche, Toulouser. Gänserich ist größer; das Fleisch der Gans, die eine dicke Hautfalte, den sog. Legebauch hat, ist vorzuziehen. Schnabel und Füße alter Gänse sind rotgelb. Junge Tiere haben weiche Gurgel, blaßgelben Schnabel

und Füße mit Krallen, Fußhaut leicht zerreißbar; bei ihnen dringt bei leichtem Druck der Knopf einer Stecknadel in die Kopfhaut ein. Die Gans muß gut gemästet, nicht aufgeblasen sein und weißes, nicht bläuliches Fleisch haben. Mehlwasser wird häufig angewendet, um bessere Farbe hervorzutäuschen. Bei einem schweren Tier wird, was über 5 kg ist, als Fett gerechnet. — Hamburger junge, frühe Gänse, Hauptzeit: Februar, März, kosten das Stück bis zu 15,00 M. Zeit der fetten Gänse: Oktober bis Januar. Preis 500 g 60—80 Pf.

Aufbewahrung: Kann längere Zeit luftig und bei Kälte hängen, sowohl in den Federn, wie gerupft (weiteres s. Geflügel); auch angebraten oder als Gänseweißsauer (s. Vor- und Zwischengerichte).

Vorbereitung: Wird durch einen Stich in das Genick getötet, muß ausbluten, das Blut wird aufgefangen, weiter verwendet (s. Restverwendung: Gänseklein). Nachdem die unter Geflügel gegebenen Vorschriften erfüllt sind, wird die Gans, wenn Kopf, Hals, Flügel, Pfoten abgehauen sind, ausgenommen, das Darmfett sorgfältig von dem anderen Fette getrennt und jedes für sich eingewässert. Gewaschen und ausgetrocknet wird sie mit 10 g Salz ausgerieben und nach Belieben gefüllt. Junge Gans wird ebenso vorbereitet, geformt, aber nicht gefüllt.

Gänse- und Entenfett auslassen. Vorbereitung: Man trennt das Flumfett sorgfältig von dem Fett, welches die Därme umschließt, wässert jedes für sich 24 Stunden unter öfterem Wasserwechsel und läßt auch jedes für sich wie Schweineschmalz aus. Um Gänse- oder Entenfett fester zu machen, fügt man auf 500 g 125 g Schweineschmalz hinzu.

Gänsegrieben sind die in Würfel geschnittenen, fetten Gänsehäute, die man etwa beim Zerlegen einer Gans abzieht. Man setzt sie mit 1/4 l Wasser auf 500 g zugedeckt auf, läßt sie weich kochen und öffnet dann erst den Topf, um sie Farbe und Härte annehmen zu lassen.

Gänseleber. Einkauf: Fette 500 g 4,00 M., gewöhnliche 1,60 M.
Aufbewahrung: Mehrere Stunden in Milch gelegt, abgetrocknet, durch heißes Fett gezogen oder damit übergossen.
Vorbereitung: Wird von Haut und Galle befreit, je nach Angabe 2 bis 12 Stunden in Milch gelegt, abgetrocknet weiter verwendet.

Garnieren. Vorbereitung: Verzieren fertiger Gerichte mit anderen passenden Zuthaten (s. Anrichten).

Gebäck s. Backen.

Geflügel. Vorbereitung: Erforderlich: 1 mit Papier ausgelegtes Körbchen, 1 Brett, 1 scharfes Messer, 2 Schalen, 1 Spirituslampe, Streichhölzer, 1 Tuch, Geflügelspeile oder Dressiernadel, feiner Bindfaden. Zu Bratgeflügel: Speck, Salz und Butter. Zu Kochgeflügel: Suppengrün u. Salz.
Zuerst zieht man die langen Schwanz- und Flügelfedern aus, dann die Federn am Kopf von unten nach oben, sie dicht am Fleisch anfassend, legt dann das Geflügel auf das Brett, drückt mit dem Daumen und Zeigefinger der linken Hand die Haut unter dem Halse zusammen, macht, zwischen den Flügeln anfangend, einen leichten Schnitt bis zur Mitte des Halses und löst vorsichtig den Kropf und die Gurgel mit dem Zeigefinger der rechten Hand heraus, die Gurgel dicht unter dem Schnabel abschneidend, bringt von oben den Zeigefinger in die Bruströffnung und löst die Eingeweide ringsherum an

Brust und Rücken, schneidet den Afterring weg und macht von da einen Schnitt in die Bauchhaut nach oben, schiebt mit Zeige- und Mittelfinger zuerst das Fett dann, den Magen fassend, die Eingeweide heraus auf das Brett. Ein Einschnitt an der Seite der Keulen macht das Geflügel ansehnlicher. Man sengt gerupftes Geflügel, es an den äußersten Enden haltend, von rechts nach links über der Spiritusflamme hin und her, bis alle kleinen Federchen abgesengt sind, beputzt es mit einem feinen Messer, wäscht es schnell ab, trocknet es, schlägt den Hals ab, wenn man nicht vorzieht, den Kopf durch einen Flügel zu ziehen und ihn festzuspeilen oder festzubinden, nachdem die Augen ausgestochen und der untere Schnabel gereinigt wurden. Die Beine schneidet man am Kniegelenk ab, schlägt manchmal auch nur die Füße ab und läßt die ganzen Beine stehen. Innen ausgetrocknet, reibt man das Geflügel mit Salz aus, steckt ein Stückchen Butter, die von der Galle befreite Leber, den gereinigten, abgezogenen Magen hinein, sticht den Dressierspieß durch die Keulen, damit die Brust recht hervortritt, speilt sie fest oder führt die Dressiernadel mit feinem Bindfaden erst durch die oberen Flügel von der linken Seite zur rechten und zurück, dann durch die oberen Keulenstücke und zurück, und bindet den Faden an einer Seite fest. Steht der Brustknochen sehr hervor, so legt man ein zusammengelegtes Tuch darauf und schlägt mit einem Holzlöffel den Brustknochen entzwei. Nun wird mit feinem Salz eingerieben, mit dünnen, zierlich zugestutzten Speckscheiben bebunden oder mit feinen Speckfädchen gespickt. Man hält die Brust etwas über Glut oder brüht sie mit heißem Wasser schnell ab, um sie leichter durchstechen zu können.

Geflügel (zahmes). Einkauf: Lebendes sei nicht zerzaust, aufgebläht oder schmutzig, sondern glatt mit glänzenden Augen; die Kämme müssen frisch rot, die Füße nicht verkrüppelt sein. Totes ist zu prüfen, ob es wirklich geschlachtet wurde oder auf andere Weise ums Leben kam. Die nachträglich häufig zur Täuschung beigebrachte Schlachtwunde erscheint weder blutig noch klaffend, die Haut des Körpers dunkel; um zu täuschen wird solches Geflügel mit Mehlwasser abgewaschen und durch eine künstlich hergestellte Öffnung aufgeblasen. Durch Druck und leichtes Gewicht festzustellen. Junges Geflügel hat lange Beine, weiche Haut, leicht ausziehbare Federn mit fettigem Kiel, kleinen, roten Kamm, längere Krallen, spitzere Hahnensporen, spannkräftigen Brustknochen.

Aufbewahrung: Es kann erst einige Tage in den Federn hängen, dann gerupft, ausgenommen, mit weißem Papier ausgestopft an luftigem kühlem Ort aufgehängt, oder in ein sauberes Tuch gehüllt, auf Eis gelegt werden. Es soll, wenn nicht besonders bemerkt, nicht noch lebenswarm bereitet werden, sondern je nach der Jahreszeit einige Tage abhängen oder liegen. Fertig geformtes Geflügel hält sich, mit Butter übergossen, längere Zeit. Gekochtes Geflügelfleisch wird in Brühe aufgehoben.

Vorbereitung: Versandgeflügel muß bald nach Ankunft ausgenommen und etwas gewässert werden, um den Darm- oder Gallegeschmack, der sich dem Fleische mitteilte, zu verlieren.

Geflügelklein. Vorbereitung: Pfoten und Magen werden mit kochendem Wasser abgebrüht, dann weiterbereitet (s. Restverwendung).

Gefrorene Nahrungsmittel. Vorbereitung: Durch unrichtige Behandlung werden aufgetaute Fische, Geflügel, Kartoffeln, Fleisch nach der Zubereitung manchmal fast ungenießbar. Weder sollen sie gefroren in kaltes Wasser, noch auch in die Nähe des Feuers kommen, um aufzutauen, sondern

es geschieht dies am besten ganz langsam, in vielen Fällen kann es in mäßiger Temperatur unbeschadet 2—3 Tage dauern. Der Geschmack ist dann nach der Zubereitung sehr gut.

Gelatine. Einkauf: Ist in weißer, gelblicher und roter Farbe im Handel. Französische ist besonders fein, neuerdings liefern auch die deutschen Gelatinefabriken (Höchst) gute Qualität. Als solche muß sie sehr dünn und durchsichtig sein. 1 Tafel weißer Gelatine sollte nicht über 2 g wiegen; rote ist etwas schwerer. Preis 500 g weiße Gelatine 3,00 M, rote 3,50 M.
Aufbewahrung: Trocken, staubfrei.
Vorbereitung: Schnell kalt abwaschen, mit der Schere zerschneiden, in gelinder Wärme, auf je 1 Blatt 1 Eßlöffel Flüssigkeit, unter Rühren lauwarm auflösen. Darf nicht kochen.

Gelee. Einkauf: s. Fruchtgelee.

Geleebeutel (Geleetuch). Vorbereitung: Ist aus waschbarem Barchent in der Größe und Form eines Siebes, auf das man ihn legt, anzufertigen. Auch viereckige, gesäumte Barchentstücke sind zu Geleetüchern zum Durchseihen (s. d.) verwendbar. Man kann den Stoff auch zu spitzer Beutelform nähen und am oberen Rande mit Bändern zum Anhängen versehen. Hauptsache ist Sauberkeit und völlige Seifenfreiheit des Stoffes.

Geleetuch s. Geleebeutel.

Gemüse. Einkauf und Aufbewahrung: s. unter ihrem Namen.
Vorbereitung: Allgemeines. Viele, besonders schwefelhaltige Gemüse, wie Kohl und Rübenarten, müssen vor der Bereitung in kochendem Wasser abgewellt werden und zwar in offenem Gefäß. Es ist notwendig, alle holzigen Teile der Gemüse und die, welche zu stark der Luft oder der Erde ausgesetzt waren, z. B. äußere Kohlblätter und Rübenoberfläche, zu entfernen. Geputztes Gemüse darf vor der Zubereitung nicht im Wasser liegen, da Salze, Säuren, Zucker und Eiweiß sich darin lösen. Das Kochwasser muß der Menge nach immer dreimal soviel als das Gemüse betragen und stets kochend und mit 5 g auf 1 *l* Wasser gesalzen sein. Die Gemüse sind nach und nach in das Kochwasser zu thun, damit sie es nicht zu sehr abkühlen und nicht darin auslaugen. Manche geputzten Gemüse färben sich an der Luft; diese müssen bis zur Zubereitung mit Mehl bestreut werden. Kartoffeln legt man in Wasser. Mangel an Fett und fehlende Nährstoffe müssen durch Bei- oder Zugaben ersetzt werden. Sehr wasserhaltige Gemüse kann man in Dampf ohne Wasser kochen (vegetarische Methode). Junge Gemüse koche man schnell und lasse sie nicht unnötig lange im Kochwasser. Beim Kochen nimmt dieses die löslichen Stoffe des Gemüses in sich auf, darum ist auch aromatisch schmeckendes Kochwasser noch weiter zu verwenden.

Gemüse, getrocknete s. Dörrgemüse.

Gemüsehackmaschine s. Fleischhackmaschine.

Gerührte Kuchen. Vorbereitung: s. auch Backen. Zum Gelingen dieses Gebäcks ist Güte und große Menge der darin festgehaltenen Luft ein Haupterfordernis, das erreicht wird durch: Sieben des Zuckers und Mehles, langes Rühren in reinster, kühler Luft, Unterziehen des Eiweißschnees sofort nach dem Schlagen, Vermischen des Teiges mit Alkohol und Backpulver. Alle Zuthaten sind vor dem Geschäft des Backens abzuwiegen, vorzubereiten und zur Hand zu stellen: Zucker und Mehl fein gesiebt, Citronen auf Zucker

abgerieben und dieser gerieben, Citronensaft ausgedrückt und durch ein Sieb geseiht, Rum abgemessen und zugedeckt, 1 Prise Salz, Korinthen, Rosinen gereinigt und getrocknet, Mandeln gerieben, Butter ausgewaschen, Backpulver abgemessen, Eier aufgeschlagen, geprüft, getrennt, Eiweiß kalt gestellt. Vor dem Schneeschlagen ist die Beschaffenheit der Ofenhitze festzustellen, damit der Teig mit dem Schnee ohne Verzögerung in den Ofen geschoben werden kann. Gerührte Kuchen kommen auf einen Rost, nicht unmittelbar auf die heiße Ofenplatte. Starkes Berühren des Kuchens, Zugluft während des Backens und schneller Temperaturwechsel sind zu vermeiden. Ist der Kuchen gar, was man mit einem spitzen Hölzchen untersucht, so läßt man die Ofenthür auf und schiebt ihn leise bis an die Öffnung, nehme ihn erst nach 5 bis 10 Minuten vorsichtig heraus und lasse ihn in der Form abkühlen. Ist er erkaltet, so wird er mit einem Messer ringsherum gelockert und gestürzt, doch sofort wieder auf die flache Seite gekippt.

Aufbewahrung: In Blechbüchse oder Porzellanterrine verwahrt, darf er nicht mit Zucker bestreut oder mit Guß bezogen werden.

Geschirr wärmen. Vorbereitung: Ist dazu keine besondere Vorrichtung, Wärmschrank, Geschirrwärmer, Korb mit Kohlenbecken, auch keine Ofen- oder Bratröhre zur Verfügung, so wird das Geschirr einige Augenblicke in eine Wanne mit heißem Wasser gelegt und schnell getrocknet. Keinenfalls sollte zum Anrichten und Essen warmer Speisen kaltes Geschirr verwendet werden, die Güte der Gerichte leidet dadurch (s. auch Anrichten).

Getreidefabrikate. Einkauf: Gerstenmehl Paket 250 g 30 Pf., Grünkernmehl 35 Pf., Buchweizenmehl, Hafermehl, Reismehl 25 Pf., Weizenpuder, Maismehl 28 Pf. Scotch Oatmeal (schottische Hafergrütze) 500 g 40 Pf., ebenso präparierte Kochgerste. Hafergrütze, -flocken, -mark, Platthafer Paket 250 g 20 Pf. Empfehlenswerte Fabrikate von Knorr, Heilbronn, erhältlich in allen besseren Kolonial- und Delikatessengeschäften. 1 Eßlöffel Getreidemehl 9 g, 1 Eßlöffel Grütze 10 g.

Aufbewahrung: Trocken, in luftdichtem Glas, Porzellan- oder Blechbehälter, nicht in Tüten, angebrochen nicht in den Kartons.

Getreidegrütze. Vorbereitung: Wird dreimal kalt gewaschen, in irdenem Topfe unter Hinzugießen von kalter Flüssigkeit langsam weich gekocht.

Getreidemehle. Vorbereitung: Werden mit kalter Flüssigkeit verquirlt oder nach Rezeptangabe angeröstet.

Gewichtstabelle.

1	Kilogramm	(kg)	=	1000	Gramm	(g)	=	ehemals	2	℔
3/4	"	"	=	750	"	"	=	"	1 1/2	"
1/2	"	"	=	500	"	"	=	"	1	"
1/4	"	"	=	250	"	"	=	"	1/2	"
1/8	"	"	=	125	"	"	=	"	1/4	"
1/16	"	"	=	62 1/2	"	"	=	"	1/8	"
1/32	"	"	=	31 1/4	"	"	=	"	1/16	"

Gewiegte Sachen. Vorbereitung: Dürfen nie auf dem Holzbrett liegen bleiben, ihr Saft zieht in das Holz und sie werden abschmeckig; sie müssen stets zugedeckt werden, damit sie nicht betrocknen und nicht die Farbe verlieren.

Gewürz. Einkauf: 500 g 50 Pf., 1 Dosis 1 Pf.
Aufbewahrung: In luftdicht verschlossenem Behälter.

Vorbereitung: Wird zu Speisen Gewürz gebraucht, z. B. Citronenschale, Zimmet, Lorbeerblatt, so ist es nach dem Kochen zu entfernen, es macht die Gerichte unansehnlich, häufig fleckig und ist beim Essen unangenehm.

Gewürzbeutel. Werden viele Gewürze gebraucht, z. B. beim Einkochen, so thut man sie in ein Mullbeutelchen, das die Handhabung erleichtert, dasselbe wird später stets entfernt, sonst färbt es.

Gewürzdosis. In diesem Buche ist darunter stets verstanden: 2 Gewürz-, 6 weiße Pfefferkörner, 1 Nelke, 1/4 Lorbeerblatt.

Glacieren. Vorbereitung: Geschieht durch häufiges Begießen der Speisen mit stark eingekochter, mit Stärkemehl oder gelöster Gelatine vermischter Sauce während des Garmachens. Dadurch entsteht eine glänzende, schmackhafte Hülle. Backwerke werden glaciert, indem feiner Zucker darüber gestreut und eine glühende Schaufel darüber gehalten wird, oder indem sie einen Überzug von vorher bereiteter Glasur aus Eiweiß, Zucker, Fruchtsäften u. s. w. erhalten (s. Kochvorschriften).

Graupen. Einkauf: 500 g 25 Pf. Es giebt starke, Mittel- und feine Graupen. 1 Eßlöffel 15 g.
Aufbewahrung: Trocken, staubfrei.
Vorbereitung: Graupen werden stets zweimal mit kaltem Wasser abgewellt (s. Abwellen), abgegossen weiter verwendet.

Gries. Einkauf: In verschiedener Stärke erhältlich. 500 g 25 Pf. 1 Eßlöffel 12 g.
Aufbewahrung: In verschlossenem Behälter.
Vorbereitung: Wird durch Abquirlen mit kaltem Wasser gewaschen, abgegossen und, wenn nicht anders bestimmt, in kalte Flüssigkeit eingerührt.

Grünkohl. Einkauf: November, Dezember, Januar. Am wohlschmeckendsten wenn er Frost bekommen hat.
Vorbereitung: Wird von den großen Blattrippen befreit, gewaschen in kochendes Salzwasser geworfen, 1 Prise Natron zugefügt, einige Male aufgekocht, abgegossen, mit kaltem Wasser abgefrischt.

Gurken. Grüne, gelbe, Traubengurken. Einkauf: Reife Früchte zu Gemüsen und zum Einmachen; unreife zu Salat. Zarte, unreife oder Traubengurken geben die wie Mixed-Pickles einzulegenden Pfeffergurken. Preis für frühe Mistbeet- oder Treibhausgurken, Februar, März, 1 Stück 1,00—2,00 M. Gurken aus dem Freien: Sommer und Herbst, 1 Schlangengurke 15—20 Pf., kleinere 3 Stück 10 Pf., zu Pfeffergurken 1 Schock 1,00 M. Eingemachte Gurken: 500 g Salzgurken 60 Pf., 1 Stück 5—10 Pf. Gurken dürfen beim Einkauf weder welk noch fleckig sein.
Aufbewahrung: In kühlem, trockenem Keller.
Vorbereitung: Gurken, die länger gelegen haben, frischen sich, mehrere Stunden in kaltem Wasser liegend, wieder auf. Sie werden abgewischt, von der Spitze nach dem Stielansatz zu geschält bis alles Grüne entfernt ist, an der Spitze und am Stiel gekostet, ob sie nicht bitter sind, das Bittere muß entfernt werden, manchmal ist die ganze Gurke zu verwerfen. Der Länge nach in 2 gleiche Hälften geteilt, sind diese mit silbernem Löffel von den Kernen zu befreien und in gleichmäßige Stücke zu schneiden.

Gurkensalat. Vorbereitung: Die wie vorstehend angegeben geschälte, probierte Gurke wird kurz vor dem Anmischen fein gescheibt, da sie

viel Flüssigkeit abgiebt. **Auspressen der Blätter macht den Salat schwer verdaulich; etwas Zucker fördert die Verdaulichkeit.**

Haarwild s. Wild.

Hafergrütze. Einkauf: 500 g 25 Pf. 1 Eßlöffel 10 g. Weiteres s. Getreidefabrikate. Amerikanische zu empfehlen.

Vorbereitung: Wird dreimal kalt gewaschen; im irdenen Topfe gekocht.

Hafermehl s. Getreidefabrikate.

Hagebutten. Einkauf: Herbst, 500 g 30—40 Pf. Große, gleichmäßige, dunkelrotgelbe Früchte zu bevorzugen.

Vorbereitung: Mit grobem Sacke oder Scheuertuche zur Entfernung der äußeren Hacheln gerieben, die Blüte abgeschnitten, und mit einer Haarnadel durch die entstandene Öffnung alle Kerne entfernt; danach werden die Früchte gewaschen, abgetropft weiter zubereitet.

Hammel. Einkauf: Liefert das beste Fleisch zwischen dem 2. und 3. Jahre; im Spätsommer am schmackhaftesten. Gutes Hammelfleisch soll saftig rot mit weißer Fettschicht, die sich nicht trocken anfühlt, überzogen sein. Das Fleisch darf nicht aufgeblasen aussehen. Meistens gebräuchliche Zerlegung des Hammels:

1. Keule. 2. Rippenstück oder Kotelett. 3. Nierenstück. 4. Dicke Rippe. 5. Bug. 6. Schulter oder Blatt. 7. Bauchstück. 8. Hals. 9. Kopf. 10. Beine. Ferner sind als verwendbare Teile zu nennen: Zunge, Niere, Geschlinge (Leber, Lunge, Herz), Fett, Knochen.

Beste Stücke zum Braten: Keule und Rücken. Beste Stücke zum Schmoren und Dämpfen: Keule, Rücken und Brust. Kleine Stücke zum Braten: Koteletten, Steaks aus der Keule. Zur Bouillon: Alles magere Fleisch, die Füße, Abfälle der Koteletten und Knochen.

Ungefähre Preise für 500 g:

Southdown . . .	1,00 M.	Bauchstück	60 Pf.
Keule	70—80 Pf.	Hals	60 „
Rippen- oder Kotelettstück	80—95 „	Kopf	40 „
Nierenstück	70—80 „	Beine	40 „
Rücken	70—80 „	Zunge	30 „
Dicke Rippe . . .	70 „	Niere . . . . à	10 „
Brust	65 „	Geschlinge (Leber, Lunge, Herz)	50 „
Bug- und Schulterblatt	70 „	Fett	60 „
		Knochen	25 „

Aufbewahrung: s. auch Fleisch. Das Fleisch hält sich gut in Buttermilch oder Essig. Besonders Fleisch von altem Hammel sollte vor der Zubereitung zur Erweichung mehrere Tage in eine Marinade von Essig gelegt werden.

Vorbereitung: Durch Hinzufügen einer Zwiebel oder eines Stückchens Ingwer wird der sich beim Kochen entwickelnde strenge Geschmack gemildert. Weiteres s. Hammelkeule, Hammelrücken u. s. w.

Hammelfett. Einkauf: Der vielen harten Bestandteile und schweren Verdaulichkeit wegen, ein wenig verwendbares Fett.

Vorbereitung: Zum Ausbraten wird es in kleine Würfel geschnitten, mit Wasser ($^1/_8$ *l* auf 500 g) aufgesetzt, zugedeckt und langsam gekocht. Danach gießt man $^1/_4$ *l* Milch hinzu, kocht es noch $^1/_4$ Stunde im offenen Topf, unter öfterem Umrühren, gießt das Fett durch ein Sieb und thut die Grieben in den Seifentopf, s. Restverwendung: Fett. Am folgenden Tage ist es vom Satz zu reinigen. Der Hammeltalg wird auch zur Herstellung von Sockeln benutzt, auf denen kalte Speisen angerichtet werden. Man mischt ihn zu diesem Zweck mit einem Teil zerlassenen Schweinefettes auf drei Teile zerlassenen Hammeltalg, rührt sie, mit Hinzutröpfeln des Saftes einer Citrone recht schaumig, füllt diese Mischung in beliebige Formen, stürzt nach dem Erkalten.

Hammelkeule. Einkauf; Aufbewahrung: s. Hammel; s. Fleisch. Vorbereitung: Mit einer Bürste in Wasser recht weiß gebürstet, von beiden Seiten tüchtig geklopft, das Bein etwas gekürzt, ein Stückchen zum Umwickeln einer Manschette beim Anrichten bleibt stehen; das lose Fett der unteren Seite wird abgeschnitten, oder soll sie gespickt werden, häutet man die Keule nach Vorschrift ab (s. Abhäuten; s. Spicken). 4 Tage in einmal gewechselte Buttermilch gelegt und beim Braten die doppelte Menge Sahne verwendet, giebt ihr Rehbratengeschmack. (Rehkeule, falsche.)

Hammelkeulenmarinade. 100 g Suppengrün in 20 g Fett geschwitzt, 1 *l* Wasser, 1 *l* Essig, 30 g Salz, 1 Gewürzdosis, 2 Stiele Thymian, $^1/_2$ Stunde kochen, zudecken, erkaltet über die rohe Keule gießen; sie bleibt 3—4 Tage darin liegen.

Hammelkoteletten. Einkauf: s. Hammelrücken.

Aufbewahrung: An kühlem, luftigem Orte hängend, auf Eis oder schon vorbereitet, mit heißem Fett übergossen.

Vorbereitung: Mit dem Knochenmesser wird der Rückenknochen vom Kotelettenstück abgeschlagen, dasselbe gehäutet, entfettet, in $1^1/_2$ cm dicke schräge Scheiben, an jeder eine Rippe, geschnitten, diese sauber beputzt, darauf jedes Stück mit angefeuchtetem, flachem Beile auf beiden Seiten dreimal geschlagen und nach Belieben weiter zubereitet.

Hammelrücken. Einkauf: s. Hammel; s. Fleisch.

Aufbewahrung: s. Hammelkeule.

Vorbereitung: Geschmorter Hammelbraten: 1 kg in einem Stück abgelöste Oberschicht, aufgerollt zum Schmoren. Verwendung eines Hammelrückens: $1^1/_2$ kg Hammelrücken, abgeschlagen, in der Pfanne mit dem Fett zu braten. 10 Stück geformte, gewogene Hammelkoteletten mit Rippen, $^5/_8$ kg. $^5/_8$ kg abgesammeltes Hammelfleisch zu Irish Stew oder dergl. 500 g Knochen zu Bouillon. 250 g rohes Fett. Der Hammelrücken wird geklopft, in Wasser gebürstet; die den Rücken entlang gehende Sehne mit feinem Messer eingeschnitten. Die Rippen werden gekürzt, die Schaufeln ausgelöst und, falls gespickt werden soll, wird das Fett ausgeschnitten.

Hase. Einkauf: Feldhase, Waldhase: September bis Januar. Preis 2,50—4,00 M. Erkennungszeichen junger Hasen: Die Gelenke an den Vorderläufen sind getrennt, bei den alten ist fast gar kein Zwischenraum vorhanden. Die Ohren (Löffel) lassen sich der Länge nach leicht einreißen, die Rippen leicht zerdrücken (bei alten nur mit Anstrengung). Die Haut zwischen den Ohren (Löffeln) läßt sich leicht hochziehen (bei alten sitzt sie fest am Schädel). Die Kinnlade läßt sich beim Zusammendrücken unter den Kinnbacken einbiegen

und giebt nach. Der junge Hase hat bis zum 1. Jahr ein weißliches Fleckchen an der Stirn und ist auf dem Rücken hell und weißlich.

Aufbewahrung: Wird im Fell und oft unausgenommen hingehängt, so bleibt er saftiger. Bei Frostwetter hält er sich 3—4 Wochen. Zerschossen, blutig (schweißig), muß er schnell verbraucht werden. Die Schußwunde kann mit pulverisierter Holzkohle bestreut werden.

Vorbereitung: Man hängt ihn mit den Hinterläufen an zwei Haken oder starken Nägeln auf; ist er noch nicht ausgeweidet, so schneidet man vom Schwanz (Blume) aus den Leib der Länge nach auf, nimmt die Eingeweide mit dem Schlußdarm heraus, löst die Galle von der Leber, behält Leber, Herz und Lunge zurück, wirft das Übrige fort, löst das Fell am Bauche von der Haut, schneidet rings um die Pfötchen die Haut mit einem scharfen Messer ein, zieht erstere aus der Haut heraus, den ganzen Balg über den Rücken und die Keulen herunter, löst ihn an den Vorderfüßen ab, schneidet die Ohren (Löffel) weg und zieht die Haut über den Kopf. Kopf, Hals, Rücken werden abgehauen, Bauchhaut und Vorderläufe löst man ab, häutet die Läufe und bratet sie später mit. Nieren und Fett bleiben im Hasen, den man nun in kaltem Wasser, ohne ihn zu wässern, recht rein wäscht, schlägt die Hinterläufe am Gelenk ab, bricht den Schlußknochen ein, damit die Keulen gut liegen, klopft den Hasen überall mit flachem Beil, häutet ihn, zuerst die Keulen von der unteren Seite ebenso den Rücken, schneidet die Filets entweder heraus oder legt eine Scheibe Speck darunter und spickt Hasen und Läufe s. Spicken.

Haselhuhn. Einkauf: Etwas größer als das Rebhuhn. Frühjahr und Herbst. Stück 1,50 M. und mehr. Fleisch wohlschmeckend, saftig, zart.
Aufbewahrung; Vorbereitung: s. Rebhuhn; s. Geflügel.

Hausenblase. Einkauf: Bindemittel, zwar feiner als Gelatine, aber teurer und umständlicher in der Behandlung. Muß durchscheinend, silberweiß schillernd, geruch- und geschmacklos sein und sich in Wasser vollkommen auflösen. In Rußland aus der Schwimmblase des Hausens oder Störs bereitet. 500 g 15,00 M., 1 g 3 Pf.
Aufbewahrung: Trocken.
Vorbereitung: Verträgt 25fache Verdünnung; auf $1/2$ *l* Flüssigkeit 25 g Hausenblase. Sie muß zwischen Tüchern recht klein geklopft, abgewaschen und in kaltem Wasser erweicht werden.

Hautgout. Vorbereitung: Ist in der Zersetzung begriffenes Fleisch, Geflügel u. s. w., durch Geruch und Geschmack, der bei Wild in beschränktem Maße oft gewünscht wird, bemerkbar; zu entfernen durch Behandlung mit chlorsaurem Kali, s. Fleisch.

Hecht. Einkauf: Heimisch in ganz Deutschland. Fleisch alter Fische hart; vorzuziehen sind 1—2 kg oder etwa 150 g schwere Brathechte. Beste Zeit September bis Ende Februar. Preis lebend: 500 g 70 Pf.—1,00 M., geschlachtet 500 g 50—70 Pf.
Aufbewahrung; Vorbereitung: s. Fisch.

Hefe. Einkauf: 500 g 80 Pf. — 1,00 M. Am besten gute, frische Preßhefe. Muß nach feinem Rum oder Obst, nicht säuerlich oder nach Käse riechen, sie soll gelblich-weiß aussehen, feucht zerbröckeln, nicht in Pulver zerfallen.
Aufbewahrung: In feuchtem Tuche bei 10 ° C. für einige Zeit.

Vorbereitung: Hefe darf, um zu wirken, weder zu kalt noch zu warm behandelt werden. Große Sorgsamkeit ist Haupterfordernis. Darum muß Hefe zerbröckelt in Flüssigkeit von 37—38 ° C. aufgelöst werden.

Hefestück. Vorbereitung: Ein Viertel des zum Gebäck zu verwendenden gesiebten, erwärmten Mehles wird mit warmer Flüssigkeit (Milch oder Wasser) und der Hefe angerührt. Zugedeckt, mit einer Prise Mehl bestreut, setzt man das Hefestück in einen Topf mit Wasser von 37—38 ° R. an eine Ecke des Herdes, wo es nicht heißer werden kann.

Hefeteig, s. Backen, Hefe, Hefestück. Vorbereitung: Außer den unter Backen genannten erforderlichen Handhabungen und Geräten braucht man zu Hefeteig noch 1 kleinen Topf zum Hefequirlen, 1 Topf zur Erwärmung der Flüssigkeit, 1 Quirl, 1 kleinen Napf zum Hefestück, 1 Tuch zum Bedecken. Besonders zu beachten ist bei Hefeteig, daß alle Zuthaten längere Zeit im Backraume gestanden haben, daß die Luft rein und warm ist und jede Zugluft vermieden wird. Ferner muß der fertige Teich auf dem Blech oder in der Form am warmen Orte zugedeckt, nochmals aufgehen, je nach seiner Schwere längere oder kürzere Zeit, und nachdem er geformt ist, abermals.

Heringe. Einkauf: Sind frisch (grün), gesalzen, geräuchert (Bückling, Pöckling) und mariniert im Handel. Es sind zu unterscheiden: Matjeshering, der noch nicht laichreife Fisch, und Vollhering mit strotzenden Fortpflanzungsorganen. Grüne Heringe sind Delikatesse, dürfen nur mit hellen Köpfen gekauft werden. Mandel 25—50 Pf.

Aufbewahrung: In Lake oder Marinade.

Vorbereitung: Grüne. Schuppen, ausnehmen, waschen, leicht einige Male über den Rücken ritzen, ½ Stunde gesalzen hinstellen, abtrocknen, weiter bereiten.

Salzheringe und zum Marinieren. 8—24 Stunden in kaltes Wasser legen. Die Backen ausbrechen, die Flossen mit der Schere beschneiden, vom Bauch einen dünnen Streifen abtrennen, die Eingeweide herausnehmen, nach Belieben die Rückenhaut abziehen. Die Milch der zu marinierenden legt man besonders in ein Glas und die Heringe in eine ein für allemal dazu bestimmte Kruke. Beim Anrichten schräg in hübsche Stücke schneiden, auf abgewaschene Weinblätter zum ganzen Fisch zusammenlegen. Die Milch daneben.

Himbeeren. Einkauf: Juli bis September. Garten und Waldhimbeeren. 500 g 40—60 Pf.; müssen reif, aber nicht zerdrückt sein, schöne, dunkelrote Farbe haben. Weiteres s. Obst.

Hirsch s. Wild.

Hoffmanns Speisenmehl. Einkauf: Feinstes, reinschmeckendes, deutsches Reispräparat. Empfehlenswertes, zuverlässiges Bindemittel für alle Speisen, brauchbar zu vielen Gebäcken. Erhältlich in Kartons von 250 g 25 Pf., 500 g 40—45 Pf.

Aufbewahrung: Angebrochene Kartons sind in luftdicht verschließbare Behälter auszuschütten.

Vorbereitung: Kalt anquirlen oder in Fett anrösten, zum Backen sieben.

Hühner. Einkauf: Werden je nach Wunsch in jedem Alter verwendet. Junge Hühner vorzuziehen im Alter von 8—16 Wochen, Stück 80 Pf. bis

1,50 M. Beste Zeit Mai bis November. Hamburger Huhn, künstlich gezüchtet auch im Winter zu haben, 1,25—1,75 M. Châlonshuhn, größer, 1,75—2,50 M. Filethuhn, zum Dämpfen und Schmoren empfehlenswert, 2,00 bis 3,00 M. Perlhuhn, sehr zart, 2,50—3,00 M.; alte, wertvoll zum Kochen, 1,75—2,50 M. Weiteres s. Geflügel.

Aufbewahrung: s. Geflügel.

Vorbereitung: An der linken Seite, unter dem Kopf, wird die Pulsader durchschnitten ohne die Halswirbel zu treffen. Am leichtesten gleich nach dem Schlachten von oben nach unten rupfen. Brühen beeinträchtigt die Güte des Fleisches und befördert die Zersetzung. Weiteres s. Geflügel.

Hülsenfrüchte. Vorbereitung: Werden verlesen, in kaltem Wasser 8—12 Stunden eingeweicht, abgegossen, in irdenem Topfe mit kaltem, weichem Wasser aufgesetzt; Bohnen, Erbsen, Linsen in weichem Salzwasser, zum Kochen gebracht, abgegossen. Öfter schütteln, aber nicht rühren. Steht nur hartes Wasser zur Verfügung, setzt man dem kochenden Wasser eine Prise Natron zu, gießt es nach 1/4 Stunde ab und ersetzt es durch frisches Wasser oder Brühe.

Hülsenfruchtmehle. Einkauf: Erbsen-, Bohnen-, Linsenmehl. Paket 250 g 25 Pf., empfehlenswerte Fabrikate von Knorr, Heilbronn (Weiteres s. Getreidemehle).

Hummer. Einkauf: Müssen dunkel in der Farbe sein und eingezogenen Schwanz haben. Nordsee, Ostsee und Mittelmeer. Helgoländer und norwegische Hummer gelten für die besten. Vielfach werden sie gekocht, (Vorsicht in Bezug auf Frische!) oder auch ausgeschält und in Büchsen eingelegt bezogen. Beste Zeit April bis Oktober. Preis für 500 g 2,00—3,00 M. Kronenhummer Büchse 1,50—1,75 M. Helgoländer Hummer sind an getheerten Bindfäden (zum Zusammenbinden der Scheren) zu kennen.

Aufbewahrung: Lebend in feuchtem Gras, Moos, oder die Scheren fest zusammengebunden, der Kopf mit einem in Essig getauchten Lappen umwickelt. Gekocht und ausgeschält in Brühe oder Marinade (Gallert). Warm erhält man die aufgeschlagenen Teile auf einem Sieb, das über kochendem Wasser steht.

Vorbereitung: Werden mit der Bürste in reichlichem Wasser gereinigt. Man hält den Hummer zu diesem Zweck mit Daumen und drittem Finger der linken Hand am Rücken fest und säubert ihn mit der rechten Hand. Er ist, wie auch der Krebs, in dieser Lage wehrlos und läßt sich gut reinigen.

Johannisbeeren. Einkauf: Juli bis September, weiße und rote, kleine, gewöhnliche Sorte 500 g 25 Pf., große Kirschjohannisbeeren 500 g 40 Pf. Letztere zum Nachtisch und Einmachen der Frucht selbst zu empfehlen. Zu Saft und Gelee ist die einfache Sorte und zwar schönste Farbe gebend, rot und weiß gemischt, verwendbar.

Aufbewahrung: Kühl, luftig. Gewaschen, mit Zucker bestreut oder mit geläutertem Zucker übergossen.

Vorbereitung: Waschen, auf einem Durchschlag abtropfen lassen, mit silberner Gabel von den Stielen streifen.

Julienne. Einkauf: Vorzügliche Suppeneinlage aus verschiedenen, zerkleinerten, meist feinstreifig geschnittenen Gemüsen und Suppenkräutern. Frisch und getrocknet verwendbar. Im Handel erhältlich gedörrt. In ver-

schiedener Güte 500 g 70 Pf.—1,50 M. Empfehlenswert **Knorrs Julienne**; in 100 g **Paketen** 20, 25, 30 Pf. zu haben. — **Beliebt in Verbindung mit Tapioka.**

Aufbewahrung und Vorbereitung getrockneter s. Dörrgemüse.

Jus. Vorbereitung: Kraftbouillon, die in erkaltetem Zustande gallertähnlich wird, aus angeschnittenen Braten fließend oder durch Kochverfahren aus zerkleinerten Knochenhäuten u. s. w. gewonnen (s. Restverwendung).

Kabeljau s. Dorsch.

Kaffee. Einkauf: Arabischer Kaffee (echter Mokka) beste Sorte, sehr teuer, selten in Europa. Ostindischer Kaffee: beliebt, hoch- und blaßgelber Java (letzterer häufig auch Mokka genannt), Menado, Manila. Amerikanischer Kaffee: beste Sorte Surinam. Guter weißer Campinas, Cayenne, Martinique und stetig beliebter werdender Guatemala viel im Handel; Bahia ist mit der schlechteste und Thomae oder Triage (zerstückelte Bohnen) ganz minderwertig. Außer diesen kommt noch eine beständig zunehmende große Anzahl Kaffeesorten in den Handel; besser stets von bewährter Kaffeefirma zu beziehen, bei dem Zwischenhandel büßen rohe, gebrannte und gemahlene Kaffeesorten oft Namen, ursprüngliche Reinheit und Güte ein. Gemahlener Kaffee sollte möglichst selten gekauft werden, er verliert am schnellsten das Aroma und unterliegt am leichtesten der Verfälschung. Preise sind sehr verschieden. 500 g 90 Pf.—2,40 M. und mehr können je nach Güte und Mischung gefordert werden. Eine gute, trinkbare Mittelsorte kostet etwa 1,40—1,80 M. Die Wahl hängt vom Geschmack nach angestellten Proben ab. Oft mundet Kaffee zu 1,40 M. besser, als solcher zu 1,80 M.

Aufbewahrung: Roher in Beuteln an trockenem, luftigem Ort. Gebrannter und gemahlener in luftdicht abzuschließendem Glas-, Porzellan-, oder Metallbehälter.

Vorbereitung zum Brennen: 1 Sorte oder beliebige Mischung mehrerer Sorten. Wenn nötig, sauber verlesen, in kaltem Wasser zwischen den Händen waschen um etwaige Färbung oder Unsauberkeit zu entfernen, zwischen sauberen Tüchern trocknen, nicht im Herd, sonst geht das feinste Aroma verloren, dann in den Bremer schütten; man brennt ihn über Spiritusflamme 5 Minuten, schüttelt ihn dann tüchtig um und brennt ihn, langsam drehend, weiter. Alle 5 Minuten schüttelt man den Kaffee durch, das zweite und dritte Mal bei offener Trommel aus dem Fenster, damit die sich lösenden Hülsen die Küche nicht verunreinigen, und brennt weiter, bis der Kaffee eine schöne, kastanienbraune Farbe hat. Zu dunkles Brennen zerstört das Aroma. 1 Theelöffel Puderzucker wird in der letzten Minute in den Brenner geschüttet, er bewirkt einen Caramelüberzug, der das Kaffeearoma festhält. Der Kaffee wird ausgeschüttet, öfter gerührt, bis er abgekühlt ist, damit er nachbrennend nicht zu dunkel wird. Beim Rösten verliert er je nach Sorte 15 bis 20% an Gewicht, gewinnt aber 30—50% an Umfang. Gut geschärfte Kaffeemühle ist erforderlich, grob gemahlener Kaffee kann beim Extrahieren nicht ordentlich ausgenutzt werden.

Kaffeebrenner. Spiritusbrenner empfehlenswert, sichert Unabhängigkeit vom Herdfeuer, kann im Freien geschehen, brennt schnell und billig. 250 g Kaffee brauchen 14 Minuten Brennzeit, für 5 Pf. Spiritus. Kugelbrenner gut wo gleichmäßiges Herdfeuer zur Verfügung steht.

Kaffeeextrakt. Einkauf: Wenn nicht selbst gefertigt, ist bei Schwartze, Berlin, Leipzigerstraße Nr. 112 zu haben. ½ Flasche 1,50 M., ¹/₁ Flasche 2,00 M.

Aufbewahrung: Hält sich, stets gebrauchsfertig, lange in Flaschen mit eingeriebenem Stöpsel.

Vorbereitung: Zusatz von brausend kochendem Wasser.

Kaffeegewürz. Feigenkaffee, Karlsbader Kaffeegewürz u. s. w. Wenn es gut ist, nicht zu verwerfen, da es Natron enthält und die Farbe verbessert. Ein wirklicher Einfluß auf den Geschmack oder gar Ersatzfähigkeit für Kaffee ist nicht vorhanden.

Kaffeemaschinen giebt es in großer Anzahl. Extraktionsmaschine, besonders für großen Bedarf, von A. Bertuch, Berlin, Mohrenstraße 59, nur für den Küchenbetrieb als gleichmäßig zuverlässig, bequem, sehr empfehlenswert; für Zimmerbereitung Eicke'sche selbstthätige Kaffeemaschine, vernickelt in 6 Größen von ⅛—2¼ *l*, 20,00—36,00 M., erhältlich Berlin Friedrichstraße 67. Gut ist auch Berolina und die Wiener Maschine mit Porzellan-Einsatz. Für kleine Portionen eignet sich am besten der Karlsbader Trichter — langsam aber vorzüglich arbeitend.

Kakao. Einkauf: Sehr viele deutsche und ausländische Kakaos 500 g zu 1,40—3,00 M. im Handel. Vorzuziehen sind Sorten, die, wie die deutschen Kakaos der Kakao-Kompagnie Theod. Reichardt in Wandsbeck bei Hamburg, bis auf 15% entölt sind gegenüber z. B. den holländischen Sorten, die 30% Öl enthalten. Empfehlenswert besonders: Reichardts Doppelkakao 500 g 2,40 M., der für die einschlägigen Rezepte dieses Buches durchweg ausprobiert wurde. Von vorzüglichem Geschmack, Bekömmlichkeit, ist er durch Feinheit und geringen Fettgehalt bindefähig und so ausgiebig, daß ⅓ weniger von ihm zu verwenden ist, als von anderen Kakaos. Andere gute Kakaos derselben Firma 500 g 1,40, 160, 1,80, 2,00, 2,20 M., direkt oder aus bestimmten Niederlagen zu beziehen. In Berlin Zimmerstr. 92/93. Sämtlich in Kartons vorrätig. Kakao sollte niemals lose gekauft werden, das beste Aroma hat er dann bereits verloren.

Aufbewahrung: Zur Erhaltung reinen Geschmackes luftdicht verschließbare Behälter von Metall, Glas oder Porzellan erforderlich.

Vorbereitung: 1 Eßlöffel 7—8 g. Anquirlen mit kalter oder heißer Flüssigkeit. Letzteres vertragen nicht alle Kakaosorten, bei den Reichardt'schen Kakaos kann nach Belieben gewählt werden. Kochen ist bei ihm ebenso wenig wie Mehlzusatz zum Binden erforderlich; auch ist er, weil fast fettfrei, kalt zu genießen. Man nimmt auf ⅛ *l* Flüssigkeit 5 g Kakao; von Reichardtschem Kakao genügen 4 g.

Kalb. Einkauf: Bestes Fleisch von 6 Wochen bis 3 Monat alten Tieren. Später schon dunkel. Am schmackhaftesten Mai bis September. Muß nicht aufgeblasen sein, helle, weißliche Farbe, dichtes, feines Gewebe, reichlich Fett haben und sich kernig anfühlen. Kaufen wenige Tage alten Fleisches nicht ratsam und keine Ersparnis.

Zerlegung des Kalbes: Rücken. Nierstück mit Niere und Filet, Niere, Filet (innen). Rippenstück oder Kotelett. Kamm. Hals, Kalbsmilch, Kopf, Brägen oder Gehirn, Zunge. Keule. Bruststück, (Geschlinge), Lunge, Leber, Herz. Schulter, Bruftspitze. Brust. Hesse. Füße.

Ungefähre Preise für 500 g:

Rücken	1,00 bis 1,20 M.	Keule, schwere .	80 Pf. — 1,00 M.
Nierenstück mit Niere und Filet	90 Pf. — 1,00 „	Bruststück . . .	70 „
Niere	80 „	Lunge } Geschlinge	1,00 — 2,00 „
Rippenstück mit Filet oder Kotelett	80 „ — 1,20 „	Leber } Geschlinge	1,20 „
Kamm	60 „ — 70 Pf.	Herz } Geschlinge	70 Pf. — 1,00 „
Hals	60 „	Schulter	65 Pf.
Kalbsmilch . .	1,50 — 2,00 M.	Brustspitze	70 „
Kopf	80 Pf. — 2,00 „	Brust	70 „
Brägen od. Gehirn	70 „ — 80 Pf.	Hesse	50 „
Zunge	80 „ — 1,30 M.	Füße	25 „
1 Kopf vollständ.	3,50 — 4,00 „	Kalbsfett	1,00 M.
Kalbsnuß . . .	1,60 „	Gekröse	1,00 „
		Knochen	30 Pf.
		Häute, Sehnen	30 „
		Nierenfett :	70 „

Kalb. Einkauf: Beste Stücke zum Braten: Keule, deren Kalbsnüsse oder Fricandeaux, Kalbsrücken und Kalbsnierenstück. — Kleine Stücke zum Braten: Stücke aus der Keule als Schnitzel; Kalbskoteletten aus den Rippen; Kalbsfilet aus dem Innern des Rückens. — Teile zum Schmoren: Kalbsbrust, Kalbsblatt, Kalbskamm. — Stücke zum Kochen: Dicke Rippe, Hals, Kamm oder das Blatt auf den Kotelettenstücken; Dünnung. — Stücke zur Bouillon: Hesse, Füße, Kalbsknochen oder auch mageres Kalbfleisch. Kalbsschwanz. — Teile zu Frikassee: Lunge, Brägen, Milch, Brustspitze.

Aufbewahrung: s. auch Fleisch. Hält sich in Milch, Buttermilch, Wein gelegt, einige Tage; mit Fett oder Gallert übergossen, längere Zeit.

Vorbereitung: Hauptsache recht weißes Fleisch, darum werden die Blutadern in verschiedenen Teilen (Brägen, Zunge, Milch u. s. w.) möglichst kalt auszuwässern gesucht. Ist das Fleisch selbst blutig, wird es in kaltem Wasser aufgesetzt, in diesem langsam erwärmt, abgegossen, das Verfahren, wenn nötig, wiederholt.

Kalbsbrägen. Einkauf: s. Kalb.

Aufbewahrung: Wird abgekocht, in kaltes täglich zu erneuendes, frisches Wasser gelegt, so hält er sich im Winter 3 Tage.

Vorbereitung: Wird in häufig erneutem, kaltem Wasser recht weiß gewässert, wiederholt abgewellt, dann einige Minuten steif gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und zur weiteren Bereitung sehr sorgfältig gehäutet.

Kalbsbraten s. Kalbskeule.

Kalbskeule. Einkauf: s. Kalb. Kleinere Keulen als 4 kg nicht praktisch, lieber 1 größere teilen lassen.

Aufbewahrung: s. Fleisch. Auch in Marinade von dünnem Essig, 1 Gewürzdosis, 1 gescheibte Zwiebel legen, unter häufigem Wenden 5 bis 6 Tage darin liegen lassen, anstatt Essig auch leichten Weißwein. Marinade ist nach Belieben beim Braten zuzugießen.

Vorbereitung: Mit dem Knochenmesser von dem dicken Gelenkknochen befreien, die lose werdenden Hessenstücke abschneiden, da sie im Ofen trocken werden und der Keule die gute Form nehmen; dann mit feuchtem Beil langsam und auf beiden Seiten gleichmäßig klopfen, häuten und so spicken, daß

die Fleischfäden der Nüsse beim Spicken auf der Spicknadel liegen und die einzelnen Nüsse auch durch das Spicken vermerkt werden. Dann wird die Keule gewogen, mit einer Kelle kochenden Wassers überbrüht, unten und oben gesalzen; Kalbskeule kann gut zerlegt in viele Mahlzeiten geteilt werden (s. Kochvorschriften: Kalbskeule zu zerlegen).

Kalbskotelett. Einkauf: Sollen möglichst im Stück bestellt werden, die Stücke sind in der Küche besser einzuteilen als vom Schlächter. Rippenstück des Kalbsrückens.
Aufbewahrung: s. Fleisch.
Vorbereitung: Die eine Seite des Rückens trennt besser der Schlächter von der anderen. Der Rückenknochen wird abgelöst und mit einem Knochenmesser auf dem Fleischblock abgehauen, danach das Ganze gehäutet, die Koteletten werden etwas schräg in 2 cm dicke Scheiben geschnitten und mit dem Knochenmesser durchgeschlagen. Der dicke Schlußknochen eines jeden Koteletts wird mit einem Messerchen frei von Fleisch gekratzt und etwas abgehauen. Jedes Kotelett soll einen von Haut befreiten Rippenknochen haben. Man schiebt von oben, am Knochen anfangend, vorn und hinten die Haut herunter und schneidet sie beim Fleisch ab, klopft die Koteletten, salzt, pfeffert und formt sie.

Kalbsleber. Einkauf: s. Kalb. Muß hell und fest aussehen, ohne Blasen.
Aufbewahrung: In Milch.
Vorbereitung: Gewässert, gehäutet, von Sehnen befreit.

Kalbsmilch s. Kalbsbrägen.

Kalbsnuß (Kalbsfricandeau). Einkauf: s. Kalb.
Aufbewahrung: s. Fleisch.
Vorbereitung: Die ausgelösten Nüsse längere Zeit klopfen, häuten, mit feinen gesalzenen Speckfäden spicken, mit feinem Salz salzen, in die Pfanne legen. Zerschnitten zu Schnitzel.

Kalbsrücken. Einkauf: s. Kalb. Schwere etwa 6 kg.
Aufbewahrung: s. Kalb; s. Fleisch.
Vorbereitung: Mit dem Fleischmesser werden die Rippen von beiden Seiten abgeschlagen, die Nieren herausgenommen und, erlaubt es die Personenzahl, auch die Filets herausgeschnitten. Das Rückgrat läßt man sich vom Schlächter halb abspalten, damit der Braten fest und nicht hohl in der Pfanne liegt. Der Rücken wird geklopft und, nachdem die Schaufeln herausgelöst oder mit den Lappen abgelöst sind, gehäutet, zierlich mit feinen gesalzenen Speckstreifen, von jeder Seite 2—3 Reihen, gespickt, dann gewogen, mit kochendem Wasser abgebrüht, in die Pfanne gethan, gesalzen.

Kaninchen (wildes, Lapins). Einkauf: Einheimische 1,00—1,50 M., französische Lapins seltener und teurer. Fleisch weiß, weicher süßlicher als Hase. Weiteres s. d.
Aufbewahrung: s. Hase.
Vorbereitung: Besonders die wilden müssen sehr pikant vor- und zubereitet werden (s. Hase), geben aber alt eine gute Brühe.

Kapern. Einkauf: 1 kleines Glas 40 Pf.
Aufbewahrung: Sollen angebrochen immer fest geschlossen, mit Essig bedeckt, kühl und dunkel stehen, im Notfalle ist Essig aufzufüllen.

Karotten (junge Mohrrüben). Einkauf: Frühjahr und Sommer. 500 g 30 Pf.

Aufbewahrung: Kühl, dunkel.

Vorbereitung: Vom Kraut befreit, in kochendem Wasser übergewellt, mit grobem Tuche abgerieben und abgewaschen oder, sind sie älter, geputzt.

Karpfen. Einkauf: s. auch Fisch. Beste Zeit September—Januar. 500 g 80 Pf. — 1,20 M. Vorteilhafte Größe: Junge Tiere 1—1½ kg, alte 2—3 kg. Ein edler Karpfen soll dreisömmerig, möglichst etwa 1½ kg schwer, noch nicht laichreif sein. Laichzeit erst im vierten Jahre. Da rogene aber beliebt sind, kommen viele langsam wachsende, weniger gute Sorten in den Handel, sie haben im Laichjahre meistens erst die bevorzugte Schwere erlangt, während edle Sorten dann schon weit größer sind. Weiteres s. Fisch.

Kartoffelmehl. Einkauf: 500 g 20—25 Pf., billigstes Stärkemehl (s. d.).

Kartoffeln. Einkauf: Die Preise sind je nach der Ernte recht verschieden. Weiße Herbstkartoffeln kosten gewöhnlich 50 kg 2,50 M., Winterkartoffeln, rote 2,00 M., neue Kartoffeln in der Hauptzeit 3,00—4,00 M., Lissaboner Kartoffeln 500 g 30 Pf., erste neue hiesige Kartoffeln 500 g 80 Pf. bis 1,00 M., Salatkartoffeln 500 g 25 Pf., Zuckerkartoffeln 500 g 20 Pf. Größere Mengen sollten erst nach der Kochprobe gekauft werden. Gute Kartoffeln müssen reif sein, in Größe und Farbe nicht verschieden aussehen, sich nicht weich und schwammig anfühlen, innen nicht bunt und außen nicht mit Narben bedeckt sein, was Kartoffelkrankheiten verrät. Die Haut muß dünn und eine abgeschnittene Scheibe, wenn man sie gegen das Licht hält, nicht durchsichtig sein. Am Ende des Winters muß man sich hüten, Kartoffeln mit abgebrochenen Keimstellen zu kaufen. Im Frühjahr kommen konservierte Nierenkartoffeln zu hohen Preisen als neue Kartoffeln auf den Markt. Die ersten neuen Kartoffeln werden gewöhnlich aus Lissabon eingeführt. Die weißen Arten gelten für feiner, sind aber nicht so haltbar. Die sogenannten Salatkartoffeln, Zuckerkartoffeln und höckerigen Luxuskartoffeln sind zwar weniger mehlhaltig, aber, weil sie nicht so leicht zerfallen, eignen sie sich am besten zu solchen Kartoffelgerichten, bei denen es auf die Erhaltung der Form und auf schönes Aussehen ankommt, aber auch teurer beim Einkauf, weil weniger ertragreich.

Aufbewahrung: In trockenem, kühlem, frostfreiem Keller, der Lüftung zuläßt. Möglichst dunkel. Keimende Kartoffeln sind ungesund, darum müssen gegen das Frühjahr häufiger die Keime entfernt werden. — Geschälte Kartoffeln sind stets in Wasser zu legen, dort halten sie sich lange. Gekochte Kartoffeln lassen sich über Dampf, z. B. im Alexanderkochtopf (s. d.), unbeschadet ihrer Güte, stundenlang aufheben.

Vorbereitung: Gefrorene müssen in kaltem Wasser aufgetaut werden. Kartoffeln können lange vor dem Gebrauche geschält werden. Alte Kartoffeln müssen zu allmählicher Erwärmung in kaltem Wasser aufgesetzt werden. Bei neuen geschieht es meistens auch, jedoch eignen sie sich besonders dazu in Dampf (s. Alexanderkochtopf) oder ganz ohne Wasser, in festschließendem Topfe in ihrer eigenen reichlichen Feuchtigkeit gekocht zu werden. Salzzusatz ist erforderlich, gerechnet werden 10 g auf ½ *l* Wasser. **Neue Kartoffeln** werden durch Kümmelzusatz leichter verdaulich. Zum Kochen geschälter sollen möglichst gleichmäßige Knollen ausgesucht oder größere durchschnitten werden. Vor dem Gebrauche in kaltem Wasser abzubürsten oder gründlich zu waschen, nach

dem Schälen sofort wieder in klares Wasser zu werfen. Abgezogene Kartoffeln müssen in einem über Wasserdampf stehenden Napfe warm gehalten werden.

Kartoffeln schälen geschieht am sparsamsten mittels Blechschälmessers, Stück 10 Pf.; es schält so vorteilhaft, daß nach einiger Übung auf 500 g nur 100 g Abfall kommen, bei Verwendung gewöhnlicher Messer wiegt er doppelt so viel. Blechmesser sind ungefährlich und können ruhig Kindern und Kranken (in Irrenanstalten z. B.) zur Benutzung überlassen werden.

Kastanien (Maronen). Einkauf: Nicht die größten (das sind meistens minderwertige Sorten), sondern die mit der hellsten Schale sind die besten. Empfehlenswerte Quelle für Edelkastanien, Postsäckchen 3,00 M.: Hof Bernaun bei Meran, Südtirol. Diese Sorte findet sich im Handel sehr selten. Beste Zeit Oktober—Januar, später viele wurmige und eingetrocknete. 500 g gewöhnlich 40—50 Pf. Je weniger Früchte auf 500 g gehen, desto besser sind sie.

Aufbewahrung: Roh: Luftig, kühl, am besten in Netzen oder lose geflochtenen Körben. Gekocht müssen sie, noch warm, abgeschält und zugedeckt werden.

Vorbereitung: Sauber abreiben, die äußere Schale entfernen; in der Schale verwendet, läßt man die äußere Hülle darum und kerbt sie an der Spitze kreuzweise ein.

Kathreiners Malzkaffee. Einkauf: 500 g 35 Pf. Vorzüglicher, beliebter, ausgiebiger Kaffeezusatz, für Viele sogar Ersatz; von gutem Geschmack; gemahlen und ungemahlen im Handel. In den meisten Kolonialwarenhandlungen zu haben.

Aufbewahrung: s. Kaffee.

Vorbereitung: Gemahlen mit der gewünschten Wassermenge 10 Minuten gekocht und filtriert, oder soll er mit Bohnenkaffee gemischt werden, schüttet man ihn gekocht auf denselben.

Kerbelrüben. Einkauf: Kleine, rübenartige Wurzel mit feinem mandelartigem Geschmack. Im Handel: gewöhnliche und große verbesserte Sorte (sibirische nicht empfehlenswert). Herbst—April. 500 g 60 Pf. Im Dezember und Januar am besten.

Aufbewahrung: Im Keller, im trockenen Sande.

Vorbereitung: Sauber gebürstet, mit kaltem Salzwasser aufgesetzt, 5 Minuten gekocht, abgezogen, weiter bereitet oder als Ragout- oder Suppeneinlage wie Klößchen verwandt.

Kiebitzeier (Möveneier). Einkauf: April. Stück 25—50 Pf. Die frühesten viel teurer; sind aber nur wirklich frisch eine Delikatesse.

Aufbewahrung: Halten sich nicht lange.

Vorbereitung: Zur Prüfung der Brauchbarkeit in tiefem Gefäße mit kaltem Wasser zu schwemmen. Eins nach dem anderen hineingelegt, sinken die frischesten am schnellsten zu Boden, angebrütete sinken garnicht.

Kirschauskerner. Einkauf: In Form einer kleinen Zange, sehr praktische, schnelle Handhabung. Empfehlenswert Stück 50 Pf. B. Ebeling, Bremen, Ansgariithorsstr.

Kirschen. Einkauf: Mai—August. 500 g 30—60 Pf.

Vorbereitung: Sind, ob roh oder gekocht genossen, jederzeit gründlich zwischen den Händen zu waschen und auf großlöcherigem Siebe zu überspülen. Zum Einmachen oder Kompott werden sie vorher abgestielt und nach Belieben ausgekernt. Kirschkerne s. Restverwendung.

Klären. Vorbereitung: s. Gallert klären.

Kloßbehandlung. Vorbereitung: Um das Abstechen und Garkochen von Klößen zu erleichtern, wird ein Teller mit Fett bestrichen, auf diesen legt man die recht gleichmäßig abgestochenen Klöße, füllt eine Kelle heißes Wasser darauf und läßt alle Klöße, aber nicht mehr als 1 Portion auf einmal, in die kochende Flüssigkeit gleiten; bei größerer Menge ist inzwischen das Wasser wieder zu erhitzen.

Knochenmesser mit Klöpfel. Einkauf: Praktisches, leicht zu handhabendes Gerät zur Zerkleinerung aller Art von Knochen, zum Aufschlagen von Schaltieren, zur Entlastung des Küchenbeils. Erhältlich für 3,75 M. bei A. Bertuch, Berlin, Mohrenstraße 59.

Knochen zu Bouillon. Vorbereitung: Knochen und Abfälle werden sauber gewaschen, mit dem Knochenmesser in kleine Stücke zerschlagen und nach Vorschrift 3 Stunden gekocht. Um sie möglichst auszunützen, schüttet man nach Abgießen der ersten Bouillon das halbe Quantum Wasser frisch noch einmal darauf, schneidet frisches Suppengrün dazu, läßt die Bouillon fest bedeckt nochmals 3 Stunden kochen, gießt sie durch und klärt sie (s. Gallert klären) nach Belieben. Dem Fehlen der Extraktivstoffe wird durch Fleischextrakt nachgeholfen. (Der Selbstkocher eignet sich hierzu besonders gut.)

Kohlrabi. Einkauf: Späte und frühe Arten, jung am zartesten. Empfehlenswert: Glas- und englische Kohlrabi. Mai—August. Mandel 25—60 Pf. Frühere aus dem Mistbeet sind teurer.

Aufbewahrung: Nachdem alle Blätter entfernt wurden, am besten im Keller, in möglichst trockenen Sand gelegt.

Vorbereitung: geschält, in Scheiben geschnitten oder ganz gelassen, in leicht gesalzenem Wasser überwellt. Von jungen Kohlrabi Herzblättchen und entstielte größere Blätter abgewaschen, mit kochendem Salzwasser überbrüht, in kaltem gekühlt, leicht ausgedrückt, gehackt weiter verwendet. Getrocknete (s. Dörrgemüse).

Kohlrüben (Steckrüben). Einkauf: Weiße und gelbe Sorten. Herbst und Winter. Ende Dezember am süßesten. Müssen hart, aber doch zart im Fleisch und glattschalig sein. Gelbe Rüben sind zarter. Stück je nach Größe 8—15 Pf.

Aufbewahrung: wie Kohlrabi.

Vorbereitung: Sauber in Wasser gebürstet, geschält, in gleichmäßige Streifen geschnitten, in kochendem Salzwasser unbedeckt übergewellt, abgegossen, weiter bereitet.

Kokosnuß. Einkauf: In Kolonialwarengeschäften Stück 30—60 Pf. Gerieben als Mandelersatz beim Conditor 500 g 60 Pf.

Kokosnußbutter (Palmin). Einkauf: Fett aus dem Kern der Kokosnuß fabriziert, 500 g 65 Pf., enthält keine Wasserteile.

Aufbewahrung: Luftdicht, abgeschlossen.

Vorbereitung: 1/3 weniger gebrauchen als von Butter, nicht überhitzen, am besten als Mischfett mit Schmalz oder Butter oder, schmackhafter

gemacht: in 500 g Kokosnußbutter, 2 zerschnittene Äpfel, 2 Zwiebeln, 1 Stück Schwarzbrot braun gebraten; durch ein Sieb gegossen wird das Fett, mit 125 g Öl durchgekocht, erkaltet wie Schmalz gebraucht.

Kompott (Obst geschmortes). Vorbereitung: Ist stets in fettfreiem Topf, der dafür bewahrt bleiben muß, zu kochen. Recht gleichmäßige Formen vorbereiten; ehe es zu Tisch kommt, nochmals mit einigen Eßlöffeln Saft überfüllen, dadurch wird es ansehnlicher. Fehlerhafte Früchte, Abfälle (s. Restverwendung), Gewürze, werden beim Anrichten entfernt. Nach Belieben ist das in den Rezepten angeführte Bindemittel fortzulassen, der Saft, nachdem die Früchte mit dem Schaumlöffel herausgenommen wurden, dick einzukochen und erkaltet über das angerichtete Kompott zu füllen.

Kopfsalat. Einkauf: Muß fest und doch zart sein. Einheimischer Sommer und Herbst. Früher aus dem Mistbeet. Ausländischer fast den ganzen Winter zu haben. Kopf, je nach Jahreszeit, 3—30. Pf., im Winter oft noch teurer. Eine bunte Spielart des Kopfsalats ist Forellensalat.

Aufbewahrung: In Blumentöpfe gepflanzt, möglichst dunkel, luftig stellen.

Vorbereitung: s. Salat.

Korinthen (Rosinen). Vorbereitung: Man breitet sie auf ein trockenes, sauberes Tuch, nachdem Steine und große Stiele herausgelesen sind, streut sie mäßig mit Mehl ein, faßt das Tuch zusammen und reibt gelinde so lange hin und her, bis die Stiele abgerieben sind, schüttet sie in einen Durchschlag, hängt ihn in eine tiefe Schale mit kaltem Wasser und wäscht mit den Händen solange, bis alle Stiele im Wasser schwimmen; dann setzt man die Früchte mit frischem Wasser an eine heiße Stelle des Herdes und läßt sie langsam aufquellen, schüttet sie auf ein Sieb und spült nochmals mit kaltem Wasser nach.

Krammetsvogel (oder Wacholderdrossel und großer Krammetsvogel oder Misteldrossel.) Einkauf: Fleisch sehr schmackhaft. November bis März. Ferner Ringdrossel, schon Mitte September, auf der Brust ein halbmondförmiges Schild, sehr zart, fett, schmackhaft. Singdrossel, Weindrossel, Schwarzdrossel, schwarz mit goldgelbem Schnabel, hat gutschmeckendes aber dunkles Fleisch. Stück 25—50 Pf.

Aufbewahrung: s. Geflügel.

Vorbereitung: Frische Vögel werden gerupft, die Haut von den Köpfen gezogen, die Augen ausgestochen, der untere Teil des Schnabels abgeschnitten, die Krallen gestutzt, die Füße vom Gelenk nach innen eingebogen, das rechte Füßchen durch die Augenhöhlen gesteckt und die Füßchen in einander gesteckt.

Kräuter. Einkauf: Sind die landesüblichen Gewächse, die frisch oder getrocknet in der Küche verwendet werden. Dahin gehören: Dill, Esdragon, Kerbel, Majoran, Petersilie, Portulak, Thymian u. s. w., feingewiegte Kräuter heißen auch fines herbes. 500 g 1,60 M., 15 g etwa 5 Pf.

Aufbewahrung: s. Konserven; s. Restverwendung. Kurze Zeit können sie in häufig zu erneuerndem Wasser stehen; ihr Aroma gewinnt nicht dabei.

Vorbereitung: Werden verlesen, gewaschen und in sauberem Tuche getrocknet, schnell gewiegt, sofort vom Brett gestrichen und auf bedecktem Teller bis zur Verwendung kalt gestellt. 1 Theelöffel: 3 g.

Krebse. Einkauf: Am wohlschmeckendsten die Bach- oder Stein-

krebse. Die aus Teichen haben nicht so feinen Geschmack. Berühmt sind Oderkrebse. Alle sind am besten in den Monaten ohne „r“. Preis: Suppenkrebse 50 Pf. — 1,00 M., Mittelkrebse 1,50—2,50 M., große Oderkrebse 5,00 M. die Mandel, Riesenkrebse Stück 50 Pf. und teurer. Sie müssen dunkle Farbe und eingezogenen Schwanz haben; ist er gestreckt, so sind sie tot und ihr Einkauf ist nicht ratsam. Gekocht gekauft, muß sorgfältig der Geruch geprüft werden, ist er salmiakähnlich, so sind die Tiere ungenießbar.

Aufbewahrung: wie Hummer.

Vorbereitung: wie Hummer, nur müssen Krebse nach und nach in kochendes Salzwasser mit Kümmel geworfen werden, inzwischen muß es immer wieder kochen, sonst sterben sie zu schwer.

Krebsschalen zu stoßen. Vorbereitung: Dies geschieht in einem Serpentinsteinmörser, (s. d.) aber nicht in einem eisernen oder Messingmörser, worin sie blau und grün werden.

Kümmel. Einkauf: Es ist dabei auf gereinigte, staubfreie Ware zu sehen. 250 g bester Speisekümmel 80 Pf.

Aufbewahrung: In luftdichtem Behälter.

Vorbereitung: Soll eine größere Menge Kümmel verwendet werden, z. B. zur Gebäck-, Handkäsebereitung u. s. w., so empfiehlt es sich, ihn zwischen den Fingern mit Mehl abzureiben und kalt wiederholt abzuwaschen, abzutropfen und auf sauberem Papier in der Luft, nicht in der Wärme, wieder zu trocknen. Ausgequollen wird er, indem er zuerst kalt abgewaschen, mit frischem, kaltem Wasser auf eine heiße Stelle des Herdes gesetzt wird; sobald das Wasser heiß geworden ist, schüttet man den dann gequollenen Kümmel auf ein Sieb. Niemals darf er in dem Ausquellwasser kochen, er würde das Aroma einbüßen.

Kunstbutter: s. Kokosnußbutter, Margarine, Vineta.

Kürbis. Einkauf: Herbst 500 g 20 Pf. Die kleineren sind meistens feiner im Fleisch. Vorteilhafter der Einkauf größerer, weil weniger Schalenabfall ist.

Aufbewahrung: Halten sich an kühlem, trockenem Orte, auch angeschnitten, lange Zeit.

Vorbereitung: Sauber abwaschen, schälen, entkernen, von allen faserigen, weichen Teilen befreien, je nach Verwendung zerkleinern.

Lachs. Einkauf: Nicht laichreife Fische sind die geschätzteste Marktware. Man unterscheidet St. Jakobs-Augustlachs, 3—4 jährig, 1½—5 kg schwer und den weit größeren Winterlachs, etwa doppelt so alt. Beste Zeit: Januar—August. Die vorzuziehenden Lachse rotfleischig mit silberweißen Schuppen; Laichlachs ist aber trotz seines herrlichen Aussehens nicht wohlschmeckend, ja fast wertlos. Rheinlachs bevorzugt, nur geschlachtet im Handel. 500 g 2,50—4,00 M. Andere große deutsche Flußfische 500 g 1,50—3,00 M., kleine Seelachse im Frühjahr 500 g 80 Pf.—1,20 M., Laichlachse Oktober bis Dezember, 500 g 40—60 Pf.

Aufbewahrung und Vorbereitung: s. Fisch.

Lachsforelle (Meerforelle). Einkauf: Verwandte von Lachs und Forelle (s. Lachs). Beste Zeit Januar—Oktober. 500 g 1,00—2,50 M.

(Seeforelle.) Einkauf: Nur eine Abart der Bachforelle. Große, gelbfleischige werden Lachsforelle genannt, beste Zeit Februar—August. Preis 500 g 1,00—2,50 M. Weiteres s. Forelle; s. Fisch.

Lamm. Einkauf: Hauptzeit Anfang Dezember bis Ende April. Festes, weißes Fleisch und Fett ist vorzuziehen, weiches, rötliches Fleisch und gelbes Fett zu meiden. Das Vorderviertel gilt als des Lammes zartester Teil. 500 g 1,00 M.

Aufbewahrung: s. Hammel.

Vorbereitung: Lammfleisch soll 3—4 Tage hängen, wird geklopft, schnell gewaschen, mit kochendem Wasser übergossen, 5 Minuten im Ofen gedünstet, mit feinem Salz bestreut, weiter bereitet.

Languften. Einkauf: Scherenloser, wie mit Dornen besetzter Hummer des Mittelmeeres. Beste Zeit Oktober—Mai. 500 g 3,00—4,00 M. Weiteres s. Hummer.

Aufbewahrung; Vorbereitung: s. Hummer.

Lapins s. Kaninchen; s. Hasen.

Leber s. Kalbsleber.

Leberwurst s. Wurst.

Legieren. Vorbereitung: Bedeutet Suppen oder Saucen vor dem Anrichten durch Hinzufügen von gequirltem Eigelb (s. d.), Sahne oder Butter seimiger zu machen. Billiger geschieht das durch in kalter Flüssigkeit gelöstes Mehl, das aufkochen muß, oder durch Mehlschwitzen.

Leipziger Lerchen. Einkauf; Aufbewahrung: s. Krammetsvogel.

Vorbereitung: wie Krammetsvogel. Auch hier können die Eingeweide darin bleiben, nur der Magen ist mit spitzem Messer herauszunehmen und ein Stückchen Butter, eine gestoßene Wacholderbeere, eine Prise Salz hineinzufüllen.

Liebigs Fleischextrakt s. Fleischextrakt.

Liebigs Pepton s. Fleischpepton.

Linsen. Einkauf: Am besten im Spätherbst. Im Frühjahr hat sich die Schale sehr verhärtet, sie werden schwerer gar. 500 g 20—25 Pf.

Aufbewahrung: Trocken.

Vorbereitung: s. Hülsenfrüchte. Bei älteren ist stets Zugabe einer Prise Natron ratsam. Linsensteine sind beim Verlesen sorgfältig zu entfernen.

Linsenmehl s. Hülsenfruchtmehl.

Maccaroni. Einkauf: Französische 500 g 80 Pf., italienische 50 Pf., deutsche 40—50 Pf. Paketverpackung vorzuziehen. Empfehlenswerte deutsche Marken: Knorrs (Taganrog) Marke Hahn, 500 g Paket 50 Pf., 250 g Paket 30 Pf.; ferner Knorrs Maccaroni, Marke Käthchen, 500 g Paket 45 Pf., 250 g Paket 25 Pf. Verschiedene Stärken fest oder hohl.

Aufbewahrung: Trocken, in leinenen Beuteln.

Vorbereitung: Werden in etwa 15 cm lange Stücke zerbrochen, gewaschen, in kochendem Salzwasser weich gekocht und weiter zubereitet.

Madeira. Einkauf: 1 Flasche gute Mittelsorte 2,50 M. 1 Eßlöffel 6 Pf. Man kann als Ersatz sehr gut Maltonwein verwenden (s. d.).

Aufbewahrung: Kühl, aber nicht kalt, angebrochen fest verkorkt, liegend.

Maggi. Einkauf: Gemüse- und Kraftsuppen Kreuzstern. Päckchen ausreichend für 2 Personen 10 Pf. Pikante Suppen: Curry, Krebs, Mocturtle u. s. w. kosten 15 Pf., alle sind für schnelle, einfache Zubereitung besonders in kleinem Haushalte empfehlenswert. In allen Kolonialwarenhandlungen erhältlich.

Aufbewahrung: Trocken, kühl.
Vorbereitung: s. Rezept. Gebrauchsanweisung ist jedem Suppenwürfel aufgedruckt.

Maggi-Suppen- und Speisenwürze. Einkauf: Erhältlich in allen Kolonialwarenhandlungen. Einfache Maggi-Würze oder Würze aux fines herbes in Flaschen (Probefläschchen: 25 Pf.; Größe Nr. 0: 35 Pf., nachgefüllt: 25 Pf.; Nr. 1: 65 Pf., nachgefüllt: 45 Pf.; Nr. 2: 1,10 M., nachgefüllt: 70 Pf.). Ein kleiner Zusatz ermöglicht bequem und billig Suppen, Saucen, leichte Brühe außerordentlich schmackhaft zu machen.
Vorbereitung: Nicht mit kochen lassen; am besten kurz vor dem Anrichten beizufügen. Jede Brühe, Suppe u. s. w. zu würzen ist durchaus unnötig; nur solchen, die der Geschmacksverbesserung bedürfen, wird tropfenweise Würze zugesetzt bis sie angenehmes Aroma bekommen. Nie soll die Würze selbst vorschmecken, darum ist während des Zutropfens sorgfältig abzuschmecken.

Mais s. Türkischer Weizen.

Maitrank (Maikräuter Waldmeister,). Einkauf: Mai und Anfang Juni. 10 g 10 Pf., früher, getrieben oder aus dem Süden, teurer.
Vorbereitung: Sauber verlesen, abgestielt, abgespült, muß in 1/4 des Weines 1/2 Stunde zugedeckt ziehen und durch ein Haarsieb gegossen werden. Die Flüssigkeit wird weiter verwendet.

Majoran (Wurstkraut). Einkauf: Frisch und getrocknet im Handel. Geeigneter Zusatz für verschiedene Wurstarten, Kalbfleisch, Kohlrüben u. s. w. Weiteres s. Kräuter.

Makrele. Einkauf: Sehr schmackhafter Seefisch. Preis 500 g 30 Pf. — 1,00 M. Beste Zeit Januar bis Juni. Geräuchert besonders im Mai ausgezeichnet.
Aufbewahrung; Vorbereitung: s. Fisch.

Maltonwein. Einkauf: In 3 Sorten: Malton-Sherry, -Portwein und -Tokayer. 1 Flasche 1,25 M. Ein Produkt aus Gerstenmalz und bester reingezüchteter Südweinhefe, mit mittels natürlicher Gärung entstandenem Alkoholgehalt, ohne jeglichen Zusatz von Industriesprit. Hat ausgesprochen dem Südwein ähnlichen Charakter, ist sehr bekömmlich, angebrochen haltbar und in der Küche als billiger Ersatz für Madeira, Marsala, Sherry u. s. w. empfehlenswert.
Aufbewahrung: Liegend, kühl, dunkel.
Vorbereitung: Als Getränk giebt man am besten eine Temperatur von 7—10 ° C. Soll bei Gerichten möglichst nicht mitkochen, sondern kurz vor dem Anrichten zugesetzt werden.

Malzkaffee s. Kathreiners Malzkaffee.

Mandelessenz. Einkauf: Guter, empfehlenswerter Ersatz für bittere Mandeln. 4 Stück Mandeln = 6 Tropfen Essenz von Adolf Müller, Herford. In Tropfgläsern erhältlich. Weiteres s. Apfelsinenessenz.

Mandeln. Einkauf: 500 g 1,30—1,40 M., 20 Stück etwa 4 Pf. Möglichst gleichmäßig große Sorte ohne viel Bruch zu wählen. Neuerdings zur großen Erleichterung in der Küche, beste süße Mandeln geschält, gewiegt oder gerieben in den Handel gebracht unter dem Namen Weiße Mandeln von Dr. A. Oetker, Bielefeld. 50 g Paket 25 Pf. Gebrauchsfertig.

Vorbereitung: Verlesen, kalt abwaschen, mit kochendem Wasser überbrüht einige Augenblicke stehen lassen, die Kerne aus der Schale pressen und, wenn sie nicht sofort gebraucht werden, in kaltem Wasser aufheben.

Mandelreibe. Einkauf: Alexanderwerk-Reibemaschine. Auch für Brot, Kartoffeln u. s. w. gut verwendbar. 4,00 M. Erhältlich in Berlin bei A. Bertuch, Mohrenstr. 59.

Mandelteig. Vorbereitung: s. auch Backen. Erfordert ausgesuchte, mit sauberem Tuche abgeriebene, in kaltem, weichem Wasser 24 Stunden geweichte Mandeln, die abgezogen fein gerieben werden (s. Mandelreibe). Der verwendete Zucker muß von bester Qualität und fein gesiebt sein.

Maräne. Einkauf: Zahnloser Lachs. Beste Zeit Oktober—Dezember, März—Mai. Während der Laichzeit am Markt. 500 g 60 Pf.—1,50 M. Weiteres s. Fisch.

Margarine (Kunstbutter). 500 g 50—80 Pf. Gute ist aus bestem Rindertalg mit Sahne verarbeitet hergestellt; sie ist ein billigeres Speisefett als Butter, der neuerdings durch sorgfältige Behandlung in der Fabrikation und ein besonderes Aromaverfahren, einige Sorten Margarine auch im frischen Geschmack fast gleichstehen. (s. Vineta.)

Marinade. Zusammensetzung von schmackhaften, flüssigen Zuthaten, die von Fleisch, Fisch, Gemüsen aufgesogen werden, oder in der sie sich halten sollen.

Marinieren s. Marinade.

Marmeladen. Einkauf: 500 g durchschnittlich 1,50 M.
Aufbewahrung: Luftdicht verschlossen, kühl.
Vorbereitung: s. Konserven.

Maronen s. Kastanien.

Maßtabelle zum Messen verschiedener Materialien: 1 Eßlöffel, 1 Theelöffel stets abgestrichene Löffel. 1 Eßlöffel etwa 3 Theelöffel. 1 Liter (*l*) ungefähr 1 Kilogramm (kg), 56 Eßlöffel, 160 Theelöffel. 1 Flasche ungefähr ¾ *l*, 42 Eßlöffel, 120 Theelöffel. 1 Weinglas ungefähr ⅐ *l*, 1 gewöhnlicher Tassenkopf ⅛ *l*, 1 Suppenteller ¼ *l*.

Mayonnaise (dicke Öl und Eiersaucen nach verschiedenen Rezepten). Aufbewahrung: In Glas oder irdenem Behälter, luftdicht verschlossen.
Vorbereitung: Werden bereitet von kaltem Fisch-, Hummer-, und Krebsfleisch, Fleisch, Geflügel, Gemüse. Alle Zuthaten sind zierlich vorzubereiten und in gleichmäßige Stücke zu zerteilen, etwa vom Braten gefärbte Häute und Rinden zu entfernen. Die Fische zerteilt man nach der Lage ihrer Schichten, aber schneidet sie, Steinbutt ausgenommen, nicht. Fischhäute müssen entfernt werden. Alle Zuthaten sind einige Stunden mit Säure, Öl, Pfeffer und Salz zu marinieren, dann auf einem Sieb recht trocken abzutropfen. Nur ¾ der Sauce wird mit den Zuthaten gemischt, das letzte ¼ wird vor dem Servieren über das fertig angerichtete Gericht gezogen, damit nichts von der Unterlage zu sehen ist. Die Mayonnaisen dürfen nicht lange vor dem Gebrauch angerichtet werden, da sie hochangerichtet am hübschesten aussehen, die Sauce dann aber leicht ablaufen würde. Zu dicker Mayonnaise, die länger stehen kann, verwendet man statt der Bouillon auch gelösten weißen Aspik, dadurch werden Geflügel- oder Fleischstücke, die man dann einzeln an-

richtet und Chaudfroid nennt, umhüllt. Passende Garnituren zu Mayonnaisen sind: Grüne Salate, Oliven, roter und weißer Aspik, Gurken, Kapern, Sardellen, Krebsschwänze, Perlzwiebeln, harte Eier, Radieschen, Mais, in Essig eingemachte Champignons u. s. w.

Mehl s. Getreidefabrikate; Hülsenfrucht-, Getreide-, Weizen-Mehl.

Mehl, geröstetes. Bereitung: Man reibt ein Kuchenblech mit weichem Papier sauber ab, überstreut es dann mit Mehl, das man im ziemlich heißen Ofen unter häufigem Umrühren braun rösten läßt. Es wird zum Verdicken von braunen Saucen und Suppen benützt. In einem sehr sauberen und fettfreien Topfe oder einer Pfanne läßt sich das Mehl auch auf dem Herd bräunen. Sehr viel Vorrat ist nicht zu empfehlen, da das geröstete Mehl leicht die Feuchtigkeit der Luft anzieht; doch hat es zu schnellerer Bereitung brauner Saucen und Suppen in großen Wirtschaften seine Vorzüge.

Mehlschwitze, braune. Bereitung: Man röstet unter fortwährendem Rühren 10 g Mehl in 8 g Fett hellbraun, füllt 1/4 *l* Gemüsebouillon dazu und legt die weichen Gemüse in die fertige Sauce, in der sie 1/4 Stunde schmoren müssen. Man kann schneller zum Ziele gelangen durch Verwendung gerösteten Mehles. (s. d.)

Mehlschwitze, weiße. Bereitung: Man schmilzt 8 g Fett in einem irdenen Topfe und verrührt 8 g Mehl damit, bis es schäumt, rührt 1/4 *l* Gemüsebouillon langsam dazu, bis sie glatt gekocht ist und mischt das Ganze mit einem Holzlöffel unter das fertige Gemüse, das in der seimigen Sauce aufkochen muß.

Mehlsaucen und -suppen. Vorbereitung: Nachfolgende Gesetze sind streng zu beachten, um gute Saucen und Suppen zu erlangen. Irdener Topf oder starkes, emailliertes oder verzinntes Gefäß. Langsames Verschwitzen des Fettes mit dem Mehl unter Umrühren, damit alle Mehlteile gleichmäßig geröstet werden. Kräftige, reine, entfettete Bouillon. Langsames Zugießen der Bouillon, so daß stets eine gleichmäßige, wenn auch zuerst dünne Beschaffenheit der Sauce vorhanden ist. Langsames Verkochen der Sauce unter öfterem Umrühren und Abschäumen, wenn sich Schaum bilden sollte. Offenes, längeres Kochen. Richtige Dichtigkeit zu dem bestimmten Zweck. Heißstellen der fertigen Sauce im Wasserbade; die Oberfläche wird mit einem Löffel Bouillon befüllt, um das Bilden von Haut zu verhindern. Um Verlust an Sauce zu vermeiden, benutzt man starkes Kartonpapier, verzinnte Blechstückchen oder sehr dünne Holzblättchen zum gänzlichen Entleeren der Gefäße beim Anrichten. Etwas Bouillon muß immer zu etwa nötiger Verdünnung heiß stehen. Fertige Mehlsaucen werden stets vor dem Anrichten noch durch ein feines Sieb gestrichen, schnell heiß gerührt und in der erwärmten Sauciere angerichtet. Man kann beim Anrichten 1/2 Theelöffel Butter mit der Sauce verschlagen, das macht sie fetter, glänzender und wohlschmeckender. Bei braunen Saucen und Suppen ist das Mehl gelb, aber nicht dunkelbraun zu schwitzen, und braune Bouillon, Jus oder Bratensauce zuzugießen. Im Notfalle kann zum Färben etwas Zuckercouleur oder Fleischextrakt genommen werden.

Melonen. Einkauf: August — September. Feinste Sorten: Netzmelonen, Canteloupe 500 g 50 Pf. — 2,00 M., Zuckermelonen 5 kg Postkörbchen franco 2 M. sendet die G. von Rohoncy'sche Gärtnerei, Törökbecse (Ungarn).

Aufbewahrung: Auf weicher Unterlage, öfter drehen.

Milch. Einkauf: Der im Verhältnis zum Nährwert sehr billige Preis beträgt für 1 *l* Milch 20 Pf., Säuglingsmilch 30—50 Pf., Buttermilch 8 Pf., Magermilch 8 Pf., Sahne zum Kaffee 80 Pf. — 1,00 M., Schlagsahne 1,20—2,00 M. Erkennungszeichen guter Milch: Sie ist schwerer als Wasser und ein Milchtropfen sinkt in ihm unter. Ein Tropfen auf einen Daumennagel gebracht, soll seine Form behalten, nicht zerfließen. Guter Geschmack und kein Geruch. Gute gelbliche Farbe, nicht bläulich. Kein Bodensatz.

Aufbewahrung: In sauberen Gefäßen von Glas, Porzellan, Steingut, über die Watteschicht und passender Deckel gelegt wurde, in kaltem Wasser oder auf Eis stehend.

Vorbereitung: Wenn irgend möglich soll sowohl Milch wie Sahne bald nach dem Einkaufe abgekocht werden.

Mohn. Einkauf: 500 g 40 Pf., 1 Eßlöffel 10 g.

Aufbewahrung: In verschließbarem Behälter.

Vorbereitung: Mit heißem Wasser überbrühen, die auf der Oberfläche schwimmenden Unsauberkeiten abschöpfen, das Wasser abgießen und den Mohn auf weißem Papier wieder trocknen.

Mohrrüben. Einkauf: 500 g 20 Pf. Juni, Herbst und Winter. Jüngere frühere aus Mistbeeten in Bündeln 50 Pf. Die längeren eignen sich mehr für Winter- und Massenbedarf.

Aufbewahrung: s. Karotten. Halten sich gut, verlieren aber je länger, desto mehr an Geschmack.

Vorbereitung: Junge s. Karotten, ältere werden gewaschen, geputzt, auf einem Brett in möglichst gleichmäßige Streifen geschnitten. Getrocknete s. Dörrgemüse.

Morcheln. Einkauf: Frisch, April und Mai, je nach der Ernte 500 g 30—75 Pf. Getrocknet 500 g 1,80 M. Eingemachte 1 kg 1,20 M., 500 g 65 Pf., 250 g 40 Pf.

Aufbewahrung: Frische kühl; getrocknete trocken, staubfrei.

Vorbereitung: Die sandigen Stiele der frischen abtrennen und die Morchel, wenn sie groß ist, einige Male durchschneiden, lauwarm waschen, mit vielem lauwarmen Wasser aufsetzen, unter leiser Bewegung mit dem Schaumlöffel heiß werden lassen. Dann kommen sie auf einen Durchschlag, werden in diesem in frischem lauwarmem Wasser hin und her bewegt, während es wieder heiß wird. Dieses Verfahren wird so lange wiederholt bis kein Sand mehr zu bemerken ist. Getrocknete werden 6—8 Stunden in kaltem Wasser geweicht und wie frische behandelt.

Möweneier s. Kiebitzeier.

Mürbegebäck. Aufbewahrung: Stets für sich allein in geschlossenem Blechkasten, mit anderen Kuchen zusammen wird es weich. Fertiges darf bis zum Erkalten nie übereinander gelegt werden, es schwitzt und macht sich gegenseitig weich.

Mürbeteig. Vorbereitung: s. auch Backen. Die zur Verwendung kommende Butter muß sehr reinschmeckend, kalt und hart sein, einige Stunden vor dem Gebrauch ausgewaschen werden. Man kann auch Vineta verwenden und nimmt von ihr im Gewicht 1/4 weniger. Der Raum, in dem der Teig bereitet wird, darf nicht über 16 ° C. Wärme haben, oder der Teig muß 1 Stunde vor dem Ausrollen in kühler Temperatur stehen. Mürbeteig ist bei guter Hitze schnell zu backen, gewöhnlich braucht er 137—138 ° C.;

deshalb ist es bei der Kürze der Zeit ratsam, das **Kompott zu Obstkuchen** vorher zu schmoren. Zu beachten ist ferner: **Tüchtiges Verarbeiten der Zuthaten.** Man läßt $^1/_8$ Mehl von der angegebenen Menge zum Ausrollen zurück, der Teig wird zu fest, wenn man dazu besonders Mehl verwendet. Das Backblech muß sehr sauber abgerieben sein, damit die Rückseite des Gebäckes nie schwarz gefärbt wird. Ränder und Formen aus freier Hand gerollt, müssen so leicht wie möglich, ohne Druck hergestellt werden; nur so werden sie gleichmäßig.

Muscheln. Einkauf: In allen Meeren Europas; dort gefangen, unschädlich; in stehenden Gewässern zuweilen giftig. Ausgezeichnetes, billiges Nahrungsmittel. Ende September bis Anfang April. 100 Stück 1,00—2,00 M.
Aufbewahrung: Möglichst kalt.
Vorbereitung: Werden mit einer harten Bürste in kaltem Wasser, das so oft erneuert wird, bis es klar bleibt, gründlich gesäubert, die sich öffnenden Muscheln entfernt man dabei.

Nahrungsmittel vor Zersetzung zu schützen bedarf es folgender Maßregeln: Aufbewahrung in der Kälte: in Eiskellern, Eis, Brunnenkesseln. Abschluß der Fäulniserreger der Luft und Tötung der schon vorhandenen Fäulniserreger durch hohe Hitze (sterilisieren) und chemische Substanzen, wie Salicylsäure und Schwefel, oder auch durch Einhüllung in Zucker, Fett, Essig, Alkohol und Salz. Wasserentziehung durch Trocknen.

Naumanns Trüffelextrakt. Einkauf: Zur Würze von Saucen und Farcen, macht Trüffeln entbehrlich. Dr. Naumann, Dresden-Plauen. In Berlin bei Schwartze, Leipzigerstr. 112.

Nudeln. Aufbewahrung: Getrocknet halten sich die Nudeln lange in leinenen Beuteln an trockenem Orte.

Nüsse. Einkauf: 1 Schock unreife 4,00 M. Gedörrte 500 g 40 Pf.
Vorbereitung: Abziehen der Kerne s. Mandeln.

Obst s. auch Früchte.

Aufbewahrung: Man kann das Obst trocknen. Dazu wird es bei trockenem Wetter abgenommen und entweder auf Hürden im Backofen, oder auf Fäden gezogen, an der Luft getrocknet. Es muß in Beuteln oder Netzen, in einem luftigen Raum hängend, aufbewahrt werden, um Schimmelbildung zu vermeiden. Frisch wird es zur Aufbewahrung kurz vor der hohen Reife gepflückt; weiche Früchte, Pflaumen und Kirschen, lassen sich in Kisten mit Sägespänen einzeln verpackt, im Eiskeller lange aufbewahren. Himbeeren und Erdbeeren zu Fruchteis gräbt man, in geschlossene, am besten mit eingeriebenen Stöpseln versehene Gläser gefüllt, in Eis. Weintrauben schneidet man mit der Ranke ab, entfernt mit spitzer Schere die zu dicht stehenden Beeren und stellt die Abschnitte in Wasser. Zusiegeln der Schnittwunden verhindert auf eine gewisse Zeit das Austrocknen der Traube; man hängt die Traube dann an ausgespanntem Bindfaden, den Stiel nach unten auf. Licht und Wärme beschleunigen die Reife, Dauerobst muß von beiden abgeschlossen werden. Stroh, Heu und Papier ist zu vermeiden; am besten ist, die Früchte einzeln, ohne daß sie sich berühren, auf trocknen Brettern oder auf jetzt in den Handel gekommene Tannenholzgestelle im frostfreien Keller aufzuheben; auch sind Kisten zu empfehlen, die 5—10 cm hoch, mit Füßen versehen sind und über einander stehen, so daß jede Frucht gut darin liegen kann, ohne anderswo berührt zu werden, als an dem Liegepunkt.

Obst, geschmortes s. Kompott.

Obst, getrocknetes s. Backobst.

Ochsenschwanz s. Rind.

Vorbereitung: Wird mit der Bürste in Wasser gesäubert, in 2—3 cm lange Stücke geschnitten, 1/4 Stunde in kochendem Wasser gekocht, in kaltem abgekühlt, weiter bereitet.

Öl. Einkauf: Sind im ganzen die am besten verdaulichen Fette, weil sie am leichtesten aufgesogen werden. Zu unterscheiden sind: Oliven-, Provencer-, Baum-, Mohnöl; ferner Öl aus Sonnenblumen, Raps, Buchen, Hanf, Mandeln, Nüssen und Palmenkernen. Öl aus der Provence ist gelb, aus Malaga, Gallipoli, Malta und Lissabon grünlich. — Jungfernöl, Huile vierge (1. Sorte), (kommt selten in den deutschen Handel) ist das auf kaltem Wege ausgepreßte, nicht leicht ranzig schmeckende Öl der Olive. — Provenceröl (2. Sorte), durch Auspressen der Oliven mit Wasser gewonnen. — **Kolonialöl, reinschmeckend, erfreut sich stetig wachsender Beliebtheit, obgleich höchsten Ansprüchen nicht genügend.** 500 g 95 Pf. **Bezugsquellen in Berlin: C. v. Klinkowström, Wilhelmstr. 33; Kolonialhaus von Antelmann, Jerusalemerstr. 28.** — Baumöl (3. Sorte), durch Auspressen und Behandeln mit warmem Wasser gewonnen; nur das beste dieser Sorte als Speiseöl zu gebrauchen. — Olivenöl, oft mit anderen, minderwertigen Ölen verfälscht, an der Erstarrung erkennbar. Feines Öl erstarrt erst bei 2 1/2, minderwertiges schon bei 5 ° C. oder mehr. Reines Provenceröl brennt mit weißer Flamme; wird es in durchsichtiger Flasche geschüttelt, fallen die sich bildenden Bläschen schnell zusammen, während bei Rübölzusatz die Blasen sich eine Zeit lang halten. Gutes Öl ist auch leicht an Gewicht, süß und wohlschmeckend. 500 g 1,50—3,00 M. Auf kaltem Wege gewonnenes Lein- und Mohnöl wird von minder bemittelten Klassen auch häufig zu Speisezwecken verwendet. 500 g 1,00—1,50 M. Frisch geschlagenes Leinöl ist wohlschmeckend.

Aufbewahrung: Muß gut verschlossen und (in der Flasche) stehend an kühlem Orte aufbewahrt werden. Es unterliegt durch den Sauerstoff der Luft einem Zersetzungsprozeß, den man mit „Ranzigwerden" bezeichnet.

Palmin s. Kokosnußbutter.

Panieren. Vorbereitung: Einhüllen von Nahrungsmitteln in Ei, Butter, oder Bestreuen derselben mit Paniermehl, Semmel, Mehl, und nach Belieben, Parmesankäse. Zum Panieren 1 Portion gewöhnlich: 6 Eßlöffel geriebene Semmel mit 1/2 Theelöffel feinem Salz und 1 Eßlöffel Mehl vermischt. Ein Ei oder auch Eiweiß wird mittels einer Gabel mit 1 Eßlöffel Öl oder Milch dünn geschlagen; ist das Fett in der Pfanne still und hellbraun, so nimmt man eine Gabel und paniert schnell die Fleischstücke, indem man sie an der oberen äußersten Kante durchsticht, schnell durch das Ei und durch einige Eßlöffel auf Papier oder ein Brett gestreuter Semmel zieht, dann sofort in die Pfanne in das dampfende Fett legt und auf heißer Stelle langsam bratet. Jedes feuchte Korn in der Semmelpanade ist zu entfernen, die Fleischstücke müssen ganz gleichmäßig und vollständig von einer dünnen Schicht Semmel eingehüllt sein. Während des Bratens, das nicht zu langsam geschehen muß, darf niemals mehr mit der Gabel in die Fleischstücke gestochen werden, in beiden Fällen würde der austretende Fleischsaft die Panade abweichen. Gewendet wird mit Kotelettwender oder breitem Messer.

Paniermehl Einkauf: Mit Mehl, geriebener, gesiebter Semmel oder

ungemischt zum Panieren zu verwenden. Gebrauchsfertig, von hübscher Farbe. 1 Eßlöffel 10 g, 500 g 60 Pf. Empfehlenswert Knorrs sehr wohlschmeckendes Zwieback-Paniermehl, 250 g Paket 25 Pf.

Aufbewahrung: Trocken, in verschlossenem irdenen-, gläsernen- oder Metallbehälter.

Vorbereitung: s. Panieren.

Paprika (spanischer Pfeffer). Glänzend rote Schote mit vielen gelben Samenkörnern, die gestoßen eines der schärfsten, in sehr kleinen Mengen zu verwendenden Gewürzes ist. Ganze Schoten zum Einmachen von Pfeffergurken u. s. w.

Parmesankäse. Einkauf: 500 g 1,60 M. Je fester, desto vorteilhafter.

Aufbewahrung: In einen Porzellan- oder Glasbehälter gelegt, vollständig mit Salz bedeckt, hält er sich viele Monate unverändert. Gerieben in fest verschlossenem Glase. Rinde in Wasser gelegt, abgeschabt, gerieben, getrocknet, verwendet.

Vorbereitung: Auf feiner Reibe, die flach auf sauberem, auf dem Tische liegendem Papier liegt, reibt er sich bequem.

Passieren s. Durchstreichen.

Pastetenteig s. Blätterteig.

Pepton s. Fleischpepton.

Pergamentpapier. Einkauf: Bestes 1 m 20 Pf.

Vorbereitung: Nachdem die gewünschte Form geschnitten ist, werden die Blätter einen Augenblick in lauwarmes Wasser gelegt, mit sauberem Tuche leicht getrocknet, sofort, wenn noch weich, übergebunden.

Perlhuhn s. Hühner.

Perlzwiebeln. Einkauf: 500 g 80 Pf. Herbst.

Vorbereitung: In einem groben Sacke, mit Salz bestreut, langsam hin- und herreiben, bis sich die Schale ganz gelöst hat.

Petersilie. Einkauf: 1 Strauß 5—10 Pf., 500 g 1,60 M.

Aufbewahrung: s. Restverwendung; s. Konserven; s. Kräuter. Die Petersilienwurzeln nimmt man aus dem Beete und schlägt sie in einem nicht dunklen Keller ein. Im Zimmer kann man seinen Bedarf an frischen Petersilienblättern auf folgende Weise ziehen: Man schneidet im Spätherbst von den in der Küche verbrauchten Wurzeln eine etwa einen Finger breite Scheibe mit den Blättern ab, stellt sie mit der Schnittfläche nach unten neben einander auf einen Suppenteller, gießt etwa 2 cm hoch Regenwasser darauf und kann dann alle 10—15 Tage frische Blätter abschneiden. Köpfe, die Spuren von Fäulnis zeigen, entfernt man und erneuert das Wasser, wenn es nötig ist. Oder: Man schneidet Petersilienwurzeln 6 cm tief ab. höhlt sie etwas aus, gießt Wasser hinein und hängt sie auf. Sie treiben nach unten Blätter. Petersilienwurzeln und Schnittlauch in durchlöcherte Maiblumenpyramiden von Thon gepflanzt und mäßig feucht gehalten, bilden einen nützlichen Küchenschmuck.

Vorbereitung: s. Kräuter.

Pfeffer. Einkauf: Weiße Körner 50 g 20 Pf, schwarze ebenso, in der feinen Küche weniger gebräuchlich.

Vorbereitung: Besser ist es, ihn anstatt gemahlen, ganz zu kaufen;

gemahlen ist er selten wirklich rein. Zu den meisten Speisen empfiehlt es sich, des sauberen Aussehens wegen, weißen Pfeffer zu verwenden und diesen mittels eines Mullbeutelchens zu feinen Gerichten zu stäuben.

Pfeffergurken s. Gurken.

Pfefferlinge. Einkauf: Gelber, wohlschmeckender Pilz. Hauptzeit Juni—August, 500 g 10—30 Pf.

Aufbewahrung: Kühl, trocken.

Vorbereitug: Muß möglichst frisch bereitet werden, mit wenig Feuchtigkeit und viel Fett. Geputzt, gewaschen, nicht in Wasser gelegt, mit heißem Salzwasser schnell übergossen, auf einem Sieb trocken abgetropft, dann weiter bereitet.

Pfirsiche. Einkauf: Stück 10—20 Pf., zum Schmoren 500 g 40 Pf. Ohne bräunliche Stellen oder Druckflecke.

Aufbewahrung: Kühl, trocken, einzelne auf einer Unterlage von Watte, häufig wenden, niemals fest anfassen.

Vorbereitung: s. Aprikosen.

Pflaumen. Einkauf: frische 500 g 20 Pf., getrocknete, je nach Güte, 40 Pf.—1,00 M. und darüber. Ausgesteinte 500 g 60 Pf. Frische sollten nicht zu früh gekauft werden, sie erweisen sich häufig als madig.

Aufbewahrung: frische trocken. Getrocknete in verschlossenem Behälter.

Vorbereitung: Waschen, halbieren, entkernen. Geschälte Pflaumen bleiben ganz; zur Zeit etwa 10 Stück in kochendes Wasser werfen, dann zieht sich die Schale leicht ab. Kerne stoßen, mitkochen. Ungekocht zu genießende sind stets sauber abzureiben. Getrocknete s. Backobst.

Pilze s. Champignons, Morcheln, Pfefferlinge, Steinpilze, Trüffeln.

Vorbereitung: Dürfen durchaus nicht lange kochen, weil sich ihr Gehalt an Feuchtigkeit dann verringert, und der trockene Pilzkörper schwer verdaulich ist.

Plasmon (Milcheiweiß). Einkauf: 500 g 2,70 M. in den Apotheken. Leicht lösliches, geschmack- und geruchfreies Nährpräparat.

Aufbewahrung: Trocken, gegen Luftzutritt abgeschlossen.

Vorbereitung: 1 Eßlöffel 12 g. Mit kalter Flüssigkeit angerührt, langsam unter Rühren erwärmt. 1 Eßlöffel in $^1/_8$ l Wasser gelöst, giebt geschlagen Schnee, der dem von Hühnereiweiß ähnelt und statt seiner zu gebrauchen ist.

Pökeln s. Einsalzen.

Portion. Vorbereitung: Darunter ist stets die für 4 Personen erforderliche Menge verstanden. Für 8 Personen ist aber nicht das doppelte, sondern etwa $^1/_8$—$^1/_4$ weniger von den Zuthaten zu nehmen. Besteht eine Mahlzeit nur aus 2 Gängen, sind für 4 Personen — $1^1/_2$ Portion Suppe erforderlich, bei mehreren Gängen genügt 1 Portion.

Poularden. Einkauf: Im Handel hauptsächlich französische. Brüsseler Stück 6,00—7,50 M., die aus Le Mans 10,00—15,00 M. Es giebt auch Brester, die fetter sind als Brüsseler; sie bedürfen längerer Bratzeit.

Aufbewahrung: s. Hühner.

Vorbereitung: s. Geflügel; s. Hühner.

Preißelbeeren. Einkauf: Spätsommer und Herbst. 500 g 20 Pf. Die Herbstbeeren werden bevorzugt.

Aufbewahrung: Kühl, an trockenem Orte.

Vorbereitung: Verlesen, in vielem Wasser waschen. Weiteres s. Kochvorschriften: Kompotts, Konserven.

Prünellen. Einkauf: 500 g 80 Pf. Weiteres s. Backobst.

Pute oder Truthuhn. Einkauf: Hahn hat einen stumpfen Sporn am Fuß; Henne ist kleiner und hat eine Warze auf der Brust. Alte Tiere haben hornartige, rötliche Beinhaut, junge erkennt man an hellgrauen oder graublauen Beinen. Hauptzeit September—März, beste September, November, Dezember. Die 5 Monate alten gemästeten geben die zartesten Braten. Mit 1—2 Jahren nicht mehr saftig, nur noch als Kochgeflügel verwendbar. 500 g etwa 80 Pf.

Aufbewahrung: Es ist gut, wenn sie ordentlich in den Federn abhängen, besonders die älteren, sonst ist das Fleisch sehr fest, s. Geflügel; s. Hühner.

Vorbereitung: Geschlachtet mittels Durchschneiden der Gurgel, weiteres s. Geflügel.

Quitten. Einkauf: Spätherbst. Quittenäpfel, Quittenbirnen, 500 g 40 Pf. Letztere sind die besten.

Aufbewahrung: Halten sich einzeln liegend in kühlem Keller monatelang.

Vorbereitung: In vielem Wasser sauber abwaschen, trocken reiben und geschält oder ungeschält weiter verwenden.

Rebhuhn (Feldhuhn). Einkauf: Am besten wenn sie ausgemausert haben und beinahe ausgewachsen sind. Die Füße sind anfänglich gelb behäutet, darauf weißlich, sind die Tiere ausgewachsen bräunlich, fleischfarben, bei älteren schwarz. Das Gehirn läßt sich leicht eindrücken; sind die Jungen ausgewachsen, so unterscheiden sie sich von den Alten nur durch die Form der letzten äußersten Schwungfeder, diese ist nach der ersten Mauserung spitzig, im folgenden Jahre abgerundet. Ende August bis Ende November. Preis für junge: 90 Pf.—1,50 M. das Stück; für ältere 60—80 Pf. Weiteres s. Geflügel.

Rotes Rebhuhn 3,00—4,00 M., s. Rebhuhn; s. Geflügel.

Rehblatt. Einkauf: Ein großes 2,00—2,50 M.

Gedämpftes. Vorbereitung: Wird mit Ausnahme des Beines, das man kürzt, möglichst von Knochen befreit, geklopft, gewaschen, gehäutet, mit einer Dressiernadel ballonartig zusammengezogen, gespickt, gesalzen.

Rehkeule s. Kalbskeule, 500 g 2,00 M.; falsche s. Hammelkeule.

Rehkotelett s. Kalbskotelett.

Rehrücken. Der möglichst im Fell abgehangene, doch nicht „haut gout“ riechende Rehrücken wird sorgsam gesäubert, indem man ihn sehr schnell wäscht, abtrocknet, klopft, beputzt und häutet. Der Hals wird abgeschlagen, wenn er hoch steht, ebenso werden die Rippen von beiden Seiten gestutzt, dann der Rücken sorgfältig gespickt.

Rehwild. Einkauf: Der männliche gehörnte: Rehbock; das ganz junge: Bockkalb; das weibliche: Ricke, das ganz junge: Rehkalb. Wildpret des Rehes weit zarter und schmackhafter als das des Rot- oder Damwildes, darum für Kranke leicht verdaulich. Auch die Zubereitung ist schneller gethan. 500 g 1,80—2,50 M.

Aufbewahrung: Das Wild hält sich besser im Fell, darum ist es rat-

sam das ganze Tier nicht mit einem Mal abzuziehen, sondern die gewünschten Teile nach und nach herauszunehmen (s. auch Wild).

Vorbereitung: s. Wild.

Reineclauden. Einkauf: 500 g 50 Pf. August. Am süßesten die mit braungesprenkelter Backe. Echte sind außerdem kugelrund, unechte ungesprenkelt und mehr oval. Zu Kompott und Marmelade genügen diese, zum Einmachen wähle man stets jene und zwar in noch fester, fleckenloser Frucht.

Vorbereitung: Immer wird, soll die ganze Frucht gekocht und vor dem Platzen bewahrt bleiben, nachdem ihr Stiel gekürzt und sie sorgfältig abgewischt wurde, mit einer sauberen Nadel mehrmals bis auf den Kern gestochen. Dann erst kommen sie in die kochende Flüssigkeit.

Reis. Einkauf: Beste Sorte Java 500 g 25—35 Pf. Japan, gute Haushaltungssorte 500 g 20 und 25 Pf. Rangoon, gut zu brauchen 500 g 15 Pf., Bruchreis 500 g 10—12 Pf.

Vorbereitung: Sauber gewaschen, in irdenem Topfe mit kaltem Wasser zum Kochen gebracht; wird Milch verwendet, fügt man 1 Prise Natron zum Kochwasser, dann auf ein Sieb geschüttet. Diese Behandlung wird wiederholt je nach der Sorte (geringere öfter) und der Speise, zu der der Reis dienen soll. Ausnahme schnell, in heißer Flüssigkeit gekochter Victoriareis u. s. w.

Reismehl s. Hoffmanns Speisenmehl, Getreidefabrikate.

Renntier s. Elchwild (Elentier).

Rezepte (s. auch Portion). Die Zeitangabe für ihre Ausführung schließt nicht die Vorbereitungszeit ein.

Rhabarber. Einkauf: 500 g 1,00 M. Gebleichter ist der zarteste.

Vorbereitung: Ungebleichter muß geschält werden, gebleichter wird gewaschen, in etwa 3 cm lange Stücke zerteilt und weiter bereitet.

Rind. Einkauf: Sein Fleisch zerfällt in Ochsen- und Schmalfleisch. Ersteres von ausgewachsenem, jungem Ochsen, am besten von einem Tier bis zum achten Jahre, später weniger gut; letzteres von der Kuh, jungen Rindern oder vom Stier. Merkmale der Frische und Güte s. Fleisch.

Zerlegung in Berlin: Filet. Ecke, Blume. Flaches Roastbeef. Fehlrippen. Schwanzstück, Blume. Mittelschwanzstück. Kugel. Dünnung. Unterschwanzstück. Hohes Roastbeef oder Mittelrippe. Blatt oder Bogen. Nachbrust oder Spitze und 1 Teil Dünnung. Mürber Kamm. Brust. Stich oder Wamme. Hals. Hesse. Kopf mit Maul und Gaumen, Gehirn und Zunge. — Im Innern der Keule nach der anderen Seite liegt die Oberschale. Ferner sind als verwendbare Teile zu nennen: Magen, Därme, Nierenfett oder Talg, Netz und Darmfett, Nieren, Gekröse, Leber, Lunge, Herz, Füße, Euter, Schwanz, Blut, Blase.

Ungefähre Preise für 500 g:

Das Filet	1,00—1,20 M.	Vorderrippe	70—80 Pf.
Filet ausgeschält	1,60—2,00 „	Mürbekamm	70—80 „
Schwanzstück	80 Pf. — 1,00 M.	Schild	70 „
Spitzfleisch oder Teilung allein	1,00 „	Dünnung	70 „
		Hesse	60 „
Mittelschwanzstück	80—90 Pf.	Kopf	60—70 „
Unterschwanzstück	80—90 „	Hals	60—70 „
Roastbeef	1,00 M.	Stich oder Wamme	60—70 „

Ungefähre Preise für 500 g:

Oberschale . . .	80—90 Pf.	Bein	60—70 Pf.
Zunge m. Schlund 80 Pf.	— 1,00 M.	Knochen	30—40 „
Fehlrippe	75—80 Pf.	Rinderfett	60—70 „
Blatt	70—80 „	Rindermark	1,40 M.
Nachbrust	70—80 „	Kuheuter	50 Pf.
Schwanz	80 „	Blase	à 40 „
Brustkern	70—90 „		

Beste Stücke zum Braten: Das Filet, flaches und hohes Roastbeef und der innere Teil des Fehlrippenkammes. — Beste Stücke zum Schmoren: Schwanzstück, Blume, Mittelschwanzstück, Mittelbrust, Mürbekamm. — Beste Stücke zu Beefsteaks: Filet, Roastbeef, alt geschlachtet; auch Kugel und Oberschale; letztere beiden geschabt zu deutschen Beefsteaks; sehr alt geschlachtet. — Zu Bouillon: Fleisch aus der Keule, Schwanzstück, Oberschale, Hesse; überhaupt alles magere Rindfleisch und Rinderknochen. Leber, Herz, Nieren geben die Schlächter als Beilage zu Bouillonfleisch. — Fett: Nierentalg, Mark der Knochen, Fleischfett, Klauenfett. — Zu selbständigen Gerichten: Schwanz, Zunge, Gehirn, Ochsengaumen, Ochsenmaul, Kalbaunen und Gekröse. — Beste Stücke zu saftigem Kochfleisch: Alle Schwanzstücke mit der Teilung oder dem Spitzfleisch*) und alle Bruststücke, Dünnung und das Schild, welches auf der Fehlrippe liegt. — Geeignetes Fleisch zum Einpökeln: Fleisch aus der Keule, auch Brust ohne Knochen.

Aufbewahrung: Auf Eis, aber mit einer Unterlage von Ölpapier. Kochfleisch durch Überwellen mit heißem Wasser. Fleisch zum Braten durch Überguß von heißem Fett. Durch Einlegen in dünnen Essig mit Gewürzen. Durch Einlegen in Weißbier oder Wein, besonders nachdem die Poren durch heißes Fett geschlossen worden. Durch Einpökeln. Durch Räuchern. Siehe auch Fleisch.

Rinderfett. Einkauf: Rindermark fettestes, leicht schmelzbares, daher gut verdauliches Fett, s. Rind.

Aufbewahrung: Ausgelassen, ohne alle Feuchtigkeit, zugebunden in Steintöpfen.

Vorbereitung: Wird in kleine Würfel geschnitten und eine Nacht gewässert, dann in einen Topf gethan und mit (auf 500 g 1/8 *l*) Wasser, zugedeckt, langsam der Hitze ausgesetzt. Nach Verlauf von 2 Stunden ist alles Wasser verkocht; der Topf wird geöffnet und die Grieben färben sich. Das Fett wird durch ein Sieb gefüllt, die Grieben sanft ausgedrückt, weiter verwendet.

Rinderfilet s. Filet.

Rinderzunge, frische, geräucherte, gepökelte. Einkauf: 4,00—5,00 M.

Vorbereitung: Geräucherte wird eine Nacht gewässert, frische vom Schlunde befreit, ebenso wie gepökelte gewaschen und weiter zubereitet. Büchsenzunge erwärmt man in einem Sieb über Wasserdampf und beputzt sie.

Rinderzunge pökeln s. Rezept.

---

*) Liegt über dem Schwanzstück und läßt sich davon ablösen. Dadurch wird das darunter liegende Fleisch minderwertig; schwer zu erlangen; aber gegen höheren Preis käuflich. Es ist das saftigste und zarteste Kochfleisch des ganzen Ochsen.

Rindfleisch pökeln. Dazu muß es frisch, aber doch von einem einige Tage vorher geschlachteten Tiere sein. — Wasser, Salz, Salpeter und Zucker werden in einem Gefäß so lange gekocht, bis die Flüssigkeit ein hineingelegtes Ei trägt. Die Lake wird heiß über das etwas beschwerte Fleisch gegossen und muß es 3 cm hoch bedecken.

Rippespeer s. Schweinebraten.

Roastbeef. Einkauf: Am besten das flachere Stück des Rinderrückens, alt geschlachtet.

Aufbewahrung: Im Sommer 3—4 Tage, im Winter 3—8 Tage an kühlem, luftigem Orte aufgehängt.

Vorbereitung: Wird von den Rückgratknochen befreit, nur die Rippen bleiben darunter. Das Fleisch muß eine Fettschicht haben. Die Sehne oben wird mit einem feinen Messer sorgfältig ausgelöst ohne das Fleisch zu beschädigen, oder an verschiedenen Stellen eingeschnitten, weil sie sich in der Hitze zusammen und damit das Fleischstück krumm zieht. Sollte ein langes Fettstück unterhalb des Fleisches sein, so ist es vorteilhafter, dasselbe zum Teil abzuschneiden (s. Restverwendung), da es, zum Speisen zu fett, doch auf den Tellern bleibt. Dann wird der Braten mit einem angefeuchteten Fleischbeil von einer Seite zur anderen geklopft. Die Wucht ist weniger wesentlich beim Klopfen als die Länge der Zeit, etwa für ein Stück von 3 kg 3 Minuten. Das Fleisch gewogen, mit kaltem Wasser abgebürstet, in eine passende Pfanne gelegt (d. h. dieselbe soll nicht zu groß sein), wird mit kochendem Wasser schnell überbrüht und dieses sofort abgegossen.

Roggenmehl s. Getreidefabrikate.

Romainsalat. (Römischer Salat) s. Endivien; s. Salat.

Rosenkohl. Einkauf: Rosettenförmige Blattknospen von feinem Geschmacke. Herbst und Winter. Inländischer 500 g 20—50 Pf., ausländischer 500 g 40—50 Pf.

Aufbewahrung: Trocken, kühl.

Vorbereitung: Geputzt, lose Blättchen entfernt, gewaschen, in kochendem Salzwasser abgewellt, mit kaltem Wasser übergossen, recht trocken abgetropft.

Rosinen. Einkauf: 500 g 40 Pf., Sultanrosinen 500 g 50 Pf., Traubenrosinen 500 g 2,00 M. 1 Eßlöffel 20 g. Weiteres s. Korinthen.

Rote Rüben (Rotebeeten). Einkauf: Glatt, purpurrot, nicht blaß. Herbst; konserviert den ganzen Winter. 500 g 30 Pf.

Aufbewahrung: Im Keller, in trockenen Sand eingeschlagen oder eingemacht.

Rotkohl. Einkauf: Herbst. Besonders wohlschmeckend, wenn er schon Frost bekam. Kopf 15—20 Pf.

Aufbewahrung: s. Gemüse.

Vorbereitung: Wird von den äußeren Blättern befreit, mitten durch und in ganz feine Streifen geschnitten (man hat zu diesem Zweck einen Kohlhobel). Man überbrüht den Kohl mit kochendem Salzwasser, in das man einige Eßlöffel Essig gießt, tropft ihn gut ab und mischt ihn in einem Napf mit einigen Eßlöffeln frischen Essigs, bis er schön rot ist.

Rotwild s. Edelwild.

Rotwurst s. Wurst.

Rotzunge s. Seezunge.

Rumpsteak (Entrecôte oder Rinderkotelett). Einkauf: Scheiben vom Roastbeef oder Nierenstück des Rindes, wie Beefsteak auf dem Rost oder der Pfanne gebraten. 500 g 1,20 M.

Vorbereitung: Nach deutscher Art werden Knochen, Sehnen, Fett von den etwa 3 cm starken vorher gut geklopften Scheiben entfernt.

Sago. Einkauf: Echter, früher in Stücken käuflich, jetzt besonders durch Knorr, Heilbronn, in vorzüglichen Sorten gebrauchsfertig in den Handel gebracht. In Paketen von 250 g. Echt ostindisch, weiß oder braun 250 g 30 Pf. Sagou indigène 250 g 25 Pf. Perles de Nizzam, grobkörnig, weiß 250 g 40 Pf. Siamperlen, grobkörnig, braun 500 g 70 Pf.

Aufbewahrung: Trocken, staubfrei.

Vorbereitung: Diese Sagos ersparen das Zerkleinern und stundenlange Weichen des echten Stückensagos. Sie werden einfach in die kochende Flüssigkeit gestreut und je nach Stärke 25—35 Minuten gekocht.

Sagomehl ist gestoßener, fein gesiebter Sago.

Sahne s. Milch; s. Schlagsahne.

Salate. Einkauf: s. unter den verschiedenen Sorten.

Vorbereitung: Man rechnet auf 1 Person 30 g grünen Salat, nach dem Verlesen gewogen: sauber gewaschen bringt man ihn durch Schwenken in einem Tuch zu möglichster Trockenheit und mengt ihn erst bei Tische; rohe Salate werden zuerst mit allen anderen Zuthaten, Öl oder Fett ausgenommen, gemischt. Diese werden erst zuletzt darunter gemengt, weil der Salat sonst gleich ganz in Fett eingehüllt, den übrigen Zuthaten weniger zugänglich wäre. Alle gekochten Zuthaten bedürfen einige Stunden vor dem eigentlichen Anrichten einer Mischung von Essig resp. Citronensaft, Öl, Salz, Pfeffer, nach Belieben auch geriebener Zwiebeln, um recht schmackhaft zu sein. Gutes Öl und schöner Essig oder Citronensaft sind erste Erfordernisse feinen Salates; man verwende bestes Oliven- oder Nußöl (s. Öl; s. Essig). Der sauber verlesene Salat muß möglichst trocken sein, daher nach schnellem, in frischem Wasser und tiefem Gefäß erfolgtem Waschen nicht etwa mit den Händen ausgedrückt, sondern in einem an den Zipfeln festgehaltenem Tuche oder Korbe so lange leicht hin und her geschwenkt werden, bis er völlig abgetropft ist. Gemischt wird er, ohne ihn zu drücken, nur mit Holz-, Horn- oder Silber-Instrumenten.

Salicyl. Einkauf: Verhütet das Verderben der Fruchtkonserven durch Schimmel oder Gärung. Empfehlenswert als völlig geschmacklos Dr. A. Oetkers Salicyl. Päckchen ausreichend für 5 kg Früchte 10 Pf.

Vorbereitung: Das Salicyl wird einfach unter die fertig gekochten Früchte, Säfte u. s. w. gemischt.

Salz. Einkauf: 500 g Kochsalz 10 Pf., 500 g Viehsalz 3 Pf. Engl. fein pulverisirtes Table salt, Päckchen 25 Pf. Salz soll schneeweiß, nicht gelblich sein, darf in der Hitze nicht lange knistern und muß eine völlig klare Lösung geben.

Aufbewahrung: Trocken. In geschlossenen Holz-, Porzellan- oder Glasgefäßen, nicht in metallenen.

Sardellen. Einkauf: Brabanter am geschätztesten 500 g 2,00 M. Dürfen nicht trocken, gelb oder rot aussehen, nicht thranig riechen; sie müssen hellrosa Farbe haben, zart und geschmeidig sein. Ältere Sardellen sind

schöner, durchgepökelter und teurer. Junge **Sardellen härter, salziger, zu Saucen und Butter ausreichend** 1,20—1,60 M.

Aufbewahrung: **Am besten in Glas oder irdenem Behälter, festgeschlossen;** die Lake muß sie bedecken. **Mit Wasser gewaschen, schmecken sie thranig, wenn sie lange stehen; sie sind dann besser mit etwas Essig und Öl zu** begießen.

Vorbereitung: Werden auf eine halbe Stunde in kaltes Wasser gelegt, dann gießt man frisches Wasser auf und nimmt noch einen Porzellannapf, halb mit Wasser gefüllt, zur Hand. Man legt die Sardellen auf die Innenfläche der linken Hand und wäscht mit der rechten Hand und Wasser, hin und her reibend, die weiße Haut von beiden Seiten sorgfältig ab, teilt sie, indem man oben am Kopf anfängt, den Rücken mit dem Daumen der rechten Hand dicht an der Gräte entlang abzunehmen. Von jeder Sardellenhälfte werden Flossen, Häutchen und Eingeweide sorgsam entfernt, in reinem Wasser abgespült, hängt man sie über den Rand der Schale, bis alle vollendet sind. Für Kranke empfiehlt sich einlegen in Milch und Wasser. — Durchgestrichene müssen sofort weiter verwendet werden.

Sauerkohl. Einkauf: Magdeburger ist der geschätzteste 500 g 20 bis 25 Pf., er darf nicht weißen Belag haben und muß gut säuerlich riechen.

Vorbereitung: In kaltem Wasser waschen. Währenddessen mit der Gabel lockern.

Schalotten. Einkauf: Feiner als die gewöhnliche Zwiebel 500 g 80 Pf. — 1,00 M.

Aufbewahrung: Halten sich gut getrocknet in einem luftigen Kasten oder eingemacht in Essig. (s. Konserven.)

Vorbereitung: Sorgfältig geschält, dürfen dann nicht offen liegen, sonst verlieren sie das Aroma, am besten geschält durch das Löffelloch des Deckels in eine Suppenterrine geworfen.

Schellfisch. Einkauf: Hauptfisch der deutschen Nordseefischerei, einer der schmackhaftesten Seefische; selten über 8 kg schwer. Halb geräuchert heißt er Haddock (England). Beste Zeit Oktober—März. Preis 20—60 Pf.

Aufbewahrung: Auf Eis, eingesalzen, mariniert (s. auch Fisch).

Vorbereitung: s. Fisch.

Schinken, geräucherter. Einkauf: Das Wichtigste ist die Qualität. Vorwiegend schöne Kochschinken liefern Bayonne, Hamburg, Prag. Sie sind teurer als hiesige, 500 g 1,40 M., aber feinknochiger, saftiger, magerer, von vorzüglicher Beschaffenheit. Zum Roheſſen eignet sich besonders westfälischer Schinken, im Anschnitt 500 g 1,60 M., im ganzen 1,00—1,10 M., gekochter Aufschnittschinken 500 g 1,60 M. Lachsschinken ist der von den Knochen gelöste Schweinerücken, welcher zusammengerollt, umwickelt, gepökelt und schwach geräuchert ist, 500 g 2,00 M.

Aufbewahrung: Um den Anschnitt bei rohen Schinken frisch zu halten, ist es gut, ein mit Speck oder Butter bestrichenes Papier darauf zu legen und den Schinken, mit leichter Umhüllung umschlossen, hängend oder in einem ungeheizten Ofen liegend, aufzubewahren. Weiche Stellen sind mit weißem Pfeffer einzupfeffern. Soll der Schinken gekocht kalt zum Aufschnitt dienen, so muß er in der Bouillon fast bis zum Erkalten liegen bleiben, wird dann mit der Schwarte unter ein beschwertes Brett gepreßt, dann erst beputzt.

Schinken zu kochen. Vorbereitung: Der Schinken wird mit einigen Händen Weizenmehl trocken abgerieben, dann in Wasser sauber gebürstet, in ein Tuch gebunden und in einem passenden Gefäß mit kaltem, überstehendem Wasser aufgesetzt, wenn es kocht, abgegossen, dadurch schwindet der unangenehme Rauchgeschmack. Nun erst gießt man nach Bedarf Wasser darauf. Hiesige Schinken wässern außerdem besser noch eine Nacht.

Schinken zu schneiden (rohen). Zuerst schneidet man das untere Stück bis zum Gelenkknochen fort, schlägt diesen ab und löst den Röhrknochen mittels eines langen, schmalen Küchenmessers vorsichtig ringsherum aus, indem man es zwischen Fleisch und Knochen stößt und den Knochen oben herausdreht. Auf diese Weise erhält man den ganzen Schinken ohne Knochen zum Aufschnitt, man hat nur die entstandene Öffnung mit feinem weißem Pfeffer auszustreuen und den ganzen Schinken zusammenzudrücken, zu umschnüren und zu binden. Beim Tranchieren schneidet man eine Hand breit die Schwarte über dem Anschnitt ein, den Speck darunter bis beinahe zum Fleisch ab und entfernt mit einem Schnitt den ganzen Speckstreifen. Es ist dies das Vorteilhafteste, weil man aus diesem noch größere Stücke guten Spickspeckes, auch Speckbarden zum Bebinden des Geflügels schneiden kann. Nun schneidet man gerade herunter gleichmäßig starke Streifen, deren unteren Rand man beputzt. Tranchierter roher Schinken braucht nur höchstens ½ cm Speck an jeder Scheibe zu behalten. Löst man den Knochen nicht aus, so schneidet man erst die dünne Seite längs des Röhrknochens, weil sie schneller trocken wird.

Schlackwurst. Einkauf: 500 g 1,30—2,00 M., je nach Qualität. Vorteilhaft harte, weil am ausgetrocknetsten; mit Rindfleisch gemischte ist röter. Weiteres s. Wurst.

Schlagsahne. Einkauf: s. Milch.
Aufbewahrung: möglichst in Eis.

Schlagsahne schlagen. Die dicke Sahne stellt man 2—3 Stunden in dem Gefäß, in dem man sie schlagen will, in Eis oder in sehr kaltes Wasser und mischt sie mit einer Prise Zucker. Am besten schlägt man sie in einer runden Schüssel von Porzellan oder emailliertem Blech, mit Schneeschläger von Draht oder Weidenrute. Man hält den Napf ein wenig schräg und schlägt immer nach einer Seite hart am Schüsselrand entlang, bis sich alle Sahne in Schaum verwandelt hat, aber auch nicht länger, sonst verwandelt sie sich in Butter. Ist die Sahne nicht von bester dicker Beschaffenheit, so nimmt man den sich bildenden Schaum nach und nach ab und legt ihn auf ein Haarsieb, bis sich kein Schaum mehr auf der Oberfläche zeigt. Zu vermehren oder weniger fett zu machen, wird häufig Eierschnee untergemischt. Schlagsahnespeisen ohne Gelatine müssen so spät wie möglich bereitet oder auf Eis gestellt werden (s. Crèmes). ¼ *l* Sahne ergiebt geschlagen etwa ½ *l*.

Schlei. Einkauf: Ausgezeichneter, sehr langsam wachsender Flußfisch. Beste Zeit Mai—Oktober. 500 g 80 Pf. — 1,40 M. Besonders beliebt junge Schleie als Schleiforellen. 100—200 g schwer. Fast ebenso schmackhaft wie Forellen.
Aufbewahrung: s. Fisch.
Vorbereitung: s. Fisch; für kleine s. Forelle.

Schmalz. Einkauf: Muß weiß, nicht gelblich aussehen und darf nicht ranzig oder ölig schmecken. Aus Rückenfett oder Speck ist es geschmei-

diger als aus Nierenfett. Preis 500 g 70 Pf., 1 Eßlöffel 17 g. Amerikanisches 500 g 50—60 Pf., ist nur gut zu verwenden, wenn es wie rohes Schweinefett behandelt wird (s. Schweinefett auslassen).
Aufbewahrung: In irdenem Topfe luftdicht verschlossen.

Schmelzbutter. Vorbereitung: Durch Ausschmelzen von allen Beimischungen befreite Butter, in Tirol und Süddeutschland zum Kochen benutzt. Bei uns bezeichnet der Name Butter mit Rinderfett, geschmolzen, gemischt.

Schmoren geschieht durch Verbindung des ursprünglichen Bratens, d. h. Umwandlung der Oberfläche des Fleischstückes in braune Extraktivstoffe, mittels Flüssigkeitswirkung. Flüssigkeiten, die nach und nach beigefügt werden, erhalten die feuchte Atmosphäre um das Fleisch herum. Bei möglichst niedriger Temperatur muß das Fleisch sich erweichen, Man kann auch auf der Herdplatte in geschlossenen Töpfen schmoren und dämpfen, doch hat man alsdann die Fleischstücke fleißig zu wenden und zu begießen. Gleichmäßiger wird beides im Bratofen bei 112—125° C. oder in der Grude erreicht.

Schmorkohl s. Rotkohl.

Schneehuhn. Einkauf: Rebhuhnähnlich. Im Sommer gelb und braun, im Winter weiß. Geschmack etwas bitterlich. Stück 1,25—1,50 M.
Aufbewahrung: s. Geflügel.
Vorbereitung: Eine Nacht in Milch legen, um den Geschmack zu mildern (s. Geflügel).

Schneidebohnen s. Bohnen.

Schnepfe. Einkauf: März—Herbst. Die ersten im Frühjahr sind gewöhnlich mager, im Herbst fetter und zarter. Im Winter aus Dalmatien bezogen. 3,00—5,00 M.
Aufbewahrung: Müssen einige Tage in den Federn hängen.
Vorbereitung: Gerupft, gesengt, ausgenommen und mit einem Tuch ausgewischt. Die Augen werden mit einem spitzen Messer herausgenommen. Man faßt das Messer kurz und schiebt die Spitze an der Seite des Auges hinein, hält mit dem Daumen von oben das Auge fest und hebt es ganz heraus. Die Füße biegt man so um, daß die Klauen unter den Keulen aufrecht stehen. Der Kopf wird so gebogen, daß der Schnabel beide Keulen durchstechen kann. Den Magen wirft man weg, die Eingeweide werden verwendet.

Schnittäpfel (amerikanische). Einkauf: Möglichst weiß und gleichmäßig. 500 g 60 Pf.
Aufbewahrung: Trocken, luftig.
Vorbereitung: Sauber waschen, in irdenem, zugedecktem Topf mit kaltem Wasser aufsetzen, langsam erwärmen, vollkommen aufgehen lassen.

Schnittlauch. Einkauf: Sommer, Herbst. Bündelchen 10 Pf. In einem Blumentopf gut zu ziehen. Weiteres s. Kräuter und Petersilie.

Schokolade. Einkauf: Gute ist beim Bruch dunkelbraun, fettig, von angenehm aromatischem Geruche; geringere ist trocken, heller, bröckelt leicht. Beim Einkauf ist Vorsicht erforderlich. Besser ist immer, von als zuverlässig bekannten Firmen zu beziehen. Es giebt deren ja bei uns eine ganze Anzahl; folglich kann man der ausländischen entraten. Reichardt, Kakao-Compagnie,

Wandsbek bei Hamburg, hat z. B. feine und einfache Kochschokoladen aus reinem Kakao und Zucker, 500 g 1,00—1,60 M., in den Handel gebracht, auch ausgiebige Puderschokolade, 500 g 80 Pf., für schnelle Bereitung sehr empfehlenswert. In Berlin zu haben: Zimmerstr. 92/93.

Aufbewahrung: Trocken, möglichst luftdicht verschlossen.

Vorbereitung: Niemals stoßen, reiben oder mit dem Messer zerkleinern, dadurch entweicht das Aroma. Zerbrochen in kalter Flüssigkeit, in geschlossenem, irdenem Topfe langsam erwärmen, häufig rühren, erst kochen, wenn völlig aufgelöst.

Scholle. Einkauf: Haupt-Plattfisch der deutschen Nordseefischerei. Beste Zeit: Oktober bis April. 500 g 20—40 Pf.

Aufbewahrung: s. Fisch.

Vorbereitung: s. Steinbutt.

Schoten. Einkauf, Aufbewahrung, Vorbereitung: s. Erbsen.

Schüsseln wärmen s. Anrichten; s. Geschirr wärmen.

Schwarzwild. Einkauf: Bedeutet Wildschweine, starke Tiere bis zu 250 kg Schwere. Zahmen Schweinen ähnlich, nur ist der Körper gedrungener. Junge im ersten Jahre: Frischlinge, im zweiten: Überläufer; geben zarte Braten.

Aufbewahrung: Ältere in Marinade von Essig, Gewürzen, Zwiebeln, Wacholderbeeren.

Vorbereitung: Junge können unmariniert, nur geklopft und mit scharfem Messer gehäutet, gebraten werden.

Schwarzwurzeln. Einkauf: Wohlschmeckendes Gemüse, auch zu Salat verwendbar. Konserviert oder frisch, Mandel 30—60 Pf.

Vorbereitung: Man schneidet die spitzen Enden der Schwarzwurzeln unten weg, schabt die schwarze Rinde ab, teilt die Schwarzwurzeln in 4 cm lange Stücke, spült sie in Essigwasser ab und legt sie entweder in Milch und Wasser oder in mit Mehl und Essig vermischtes Wasser, bis sie alle vorbereitet sind; kocht sie in wallendem Salzwasser mit einem Tropfen Essig weich, oder man kocht die abgebürsteten Wurzeln mit der Rinde weich, zieht sie ab, schneidet sie und legt sie in fertige Sauce.

Schwein. Einkauf: Gutes, bankmäßiges Fleisch von gut ernährten 1jähr. Tieren ist zart, hell, nicht zu fett; Fett weiß, Haut, Schwarte hell. Nicht bankmäßiges hat fettes, dunkles Fleisch, schmieriges Fett, gelbe Schwarte. Spanferkel, jung, noch gesäugt, 2—3 Wochen alt, gilt als Leckerbissen, 12,00—15,00 M. Zerlegung des Schweines in Berlin: Schinken oder Keule. Mürbraten mit Filet. Rippenstück, Carré oder Kotelett. Kamm. Rückenfett oder fetter Speck. Kopf. Ohren, dazwischen: Brägen. Schnauze. Vorderkeule oder Bug, Schulterblatt, Vorderschinken. Bauch oder magerer Speck. Dickbein, Eisbein, Spitzbein.

Ungefähre Preise für 500 g:

Filet	1,20 M.	Ohren	60 Pf.
Kotelettstück . .	90 Pf. — 1,00 „	Bein	70 „
Kamm	80—90 Pf.	Zunge	30 „

Ungefähre Preise für 500 g:

Keule	70	Pf.
Vorderkeule . .	60—70	"
Kopf	60	"
Brägen oder Gehirn	à 20	"
Bauch	60—65	"
Geräucherter magerer Speck	80	"
Rückenfett . . .	70	"
Geräucherter fetter Speck .	80 Pf. — 1,00 M.	
Schnauze . . .	50	"

Innere Teile zur Wurstbereitung:

Leber	80 Pf. — 1,00 M.	
Nieren . . .	60	"
Lunge und Herz	à 80	"
Därme 1 Klafter (ungef. $1\frac{1}{4}$ m)	15—30	Pf.
Flumfett oder Schweineliesen .	60—70	"
Blut	l 25	"
Blase	à 20—40	"

Einteilung: Beste Stücke zum Braten: Carré oder Rücken, auch leicht geräuchert als Kasseler Rippespeer, Filets. Kleine Stücke zum Braten: Koteletten, Filets, in Milch gewässerte Schinkenscheiben. Beste Stücke zum Schmoren: Kamm, Filet. Beste Stücke zum Kochen: Bauch, Eisbeine und Kopf, Blatt, durchwachsene Stücke. Beste Stücke zum Räuchern und Pökeln: Schinken, Rücken (als Lachsschinken), Bauch (als magerer Speck), Ohren, Schnauze und Beine, Rückenfett (als fetter Speck). (Letzterer auch als Luftspeck zum Spicken verwendet), Kamm, Märbraten und Vorderschinken. Zu Gallerten: Schwarte und Knochen. Zu Sülze: Kopf. Fett: Rücken-, Nieren-, Flum- oder Liesen-, Fleisch-, Pfoten-, Darmfett. Blase: zum luftdichten Verschluß von Einmachegläsern, zur Umhüllung von Blasenschinken oder Zungenwurst. Zur Füllung der Würste: s. Schweineschlachten. Zu Hüllen für Würste: s. Schweineschlachten. Rückenborsten: Zum Bürstenbinden.

Schweinebraten (Rippespeer). Einkauf: 500 g 1,00 M.; Kasseler Rippespeer geräuchert: 500 g 1,20 M.

Aufbewahrung: s. Fleisch.

Vorbereitung: Gewaschen, geklopft, von Schwarten und Fett bis auf 2 Strohhalm breit befreit, mittels Lineal und scharfem Messer auf der Oberfläche in schräge, gleichmäßige Vierecke geritzt, dann mit Salz eingerieben. Rippespeer-Kasseler, das geräucherte Schweinerückenstück, muß einige Stunden wässern, sauber gebürstet und wie Schweinebraten behandelt werden.

Schweinefett auslassen. Vorbereitung: Nachdem das Rücken- oder Liesenfett abgewaschen und abgekratzt ist, wird es in kleine Würfel geschnitten, in einen Topf gethan und zugedeckt. Hat es eine Weile gekocht, so fügt man einen ganzen geschälten Apfel, eine ganze Zwiebel und, nach Belieben, (besonders wenn es zum Brotbestreichen gebraucht werden soll) ein Stielchen Majoran oder Thymian hinzu, deckt den Deckel ab und läßt die Fettgrieben langsam eine gelbe Farbe annehmen; dann schüttet man die Masse auf ein Sieb, drückt sie leise mit einem Löffel aus und stellt sie bis zum weiteren Gebrauch zurück.

Seezunge. Einkauf: Ostseezunge am feinsten; gesuchtester Plattfisch. Rotzunge ist billiger, aber fischiger schmeckend. August bis März. 500 g 60 Pf. — 2,00 M. Seezungen, deren Haut am Schwanz lose ist, die sich leicht abziehen lassen, sind nicht frisch.

Aufbewahrung: s. Fisch.

Vorbereitung: Man zieht die Haut der Fische, sie am Schwanze etwas

lösend, ab, dazu schabt man vom Ende des Schwanzes die Haut so lange, bis sie mit einem Tuch zu fassen ist, drückt mit der rechten Hand das abgezogene Stückchen Fischschwanz auf dem Brett fest und zieht mit einem Ruck die ganze schwarze Haut der Seezunge mit der linken ab. Die weiße Seite enthäutet man ebenso. Dann werden mit einer Schere die Seiten- und Schwanzflossen beschnitten, die Zunge wird in beliebige Stücke geteilt, die Gräte durchschlagen und jedes Stück von Rogen und schwarzer Haut gesäubert; die Fischstücke werden schnell gewaschen, mit sauberem Tuche getrocknet.

Selbstkocher. Einkauf: Fertig zu beziehen von Rud. Schnorf, Zürich, Tachallestr. 2.

Vorbereitung: Korb oder Kiste, deren Größe sich nach der Zahl der Töpfe richtet, die man darin unterbringen will, werden mit leichtem, schwarzem Wachstuch gefüttert. Von waschbarem Barchent näht man zwei, die Weite des Behälters ausfüllende Säcke. Diese Säcke werden mit leichtem Wollstoff auf eine dünne Lage Watte geheftet, abgefüttert und das dreischichtige Futter, der Barchent nach außen sichtbar, an dem Rand über dem Wachstuch befestigt und mit einer Packnadel unten am Boden ebenfalls festgenäht. Außerdem fertigt man noch drei Wachstuchdeckchen von etwa $1/2$ Meter im Quadrat, die man mit Barchent abfüttert und mit Band einfaßt, und zwei runde Untersätze aus Pappe. Ein Kissenbezug von der Größe eines kleinen Kopfkissens wird mit Federn gestopft und mit Barchent bezogen. Um den Behälter in jedem Raume unterbringen zu können, überzieht man ihn oben mit einer Kappe aus beliebigem Stoff, in deren Saum ein weiches Gummiband gezogen wird. So bedeckt, wird niemand einen Kochapparat darin vermuten. Einige waschbare Leinentücher sind zu säumen und zu zeichnen. Das Einsetzen der Kochtöpfe, wenn solche auf dem Feuer zugedeckt $1/4$ bis $1/2$ Stunde kochten, geschieht folgendermaßen: In dem gefütterten Korb breitet man eines der Leinentücher aus und legt einen runden Pappuntersatz oben darauf. Damit der vom Feuer genommene Topf nicht das Tuch beschmutzt, hüllt man den zugedeckten Topf in ein Wachstuchdeckchen ein, setzt den zweiten Topf darauf, schlägt, nachdem auch dieser mit einem Wachstuchdeckchen überdeckt wurde, das Leinentuch darüber, stopft das Kissen fest auf die Töpfe, zieht die Kappe über den Korb und überläßt der Zeit die weitere Mühe. Man kann eine beliebige Zahl von Töpfen oder auch nur einen in den Korb setzen, doch ist jeder einzeln einzuhüllen. Ratsam ist, den Kochkorb nicht in einen kalten Raum zu stellen. — Die Speisen werden in 3—5 Stunden gar, können aber unbeschadet ihrer Güte länger darin stehen. In der Zwischenzeit dürfen die Töpfe nicht geöffnet werden; sollte sich die Notwendigkeit dazu dennoch ergeben, so ist neues Ankochen erforderlich, ehe sie wieder in den Selbstkocher gesetzt werden. Man kann auch einige gutschließende, leere Töpfe in eine Kiste setzen, deren Boden man vorher mit festgestampfter Holzwolle oder Heu vorberettet, dann die Lücken sorgfältig mit Holzwolle nach und nach ausfüllen und feststampfen und so fortfahren, bis die Töpfe vollständig eingegraben sind. Zum Luftabschluß nach oben fertigt man ein Holzwollkissen, das genau auf die Kiste paßt. Den Deckel der Kiste kann man mit Scharnieren befestigen. Die gewonnene Form bleibt für weiteren Gebrauch bestehen; wenn Holzwolle oder Heu fest genug gestampft sind, kann der oben beschriebene Kochprozeß beginnen.

Sellerie. Einkauf: Spätherbst. Kopf 10—20 Pf. Bleichsellerie, im Winter importiert, Staude 40—80 Pf.

Aufbewahrung: Knollen kurz vor dem starken Frost aus der Erde genommen, Blätter bis aufs Herz ausgeschnitten, in trockenem Sande eingeschlagen.

Vorbereitung: Mit der Bürste in Wasser sauber abgebürstet, in Salzwasser weich gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt.

Selleriesalz. Ersatz für Suppenwürze, in Drogengeschäften.

Serpentinsteinmörser. Einkauf: Das Stück mit Keule 10,00 M. Zu haben bei A. Bertuch, Berlin, Mohrenstr. 59.

Soya. Extrakt aus der chinesischen und japanesischen Soyabohne, kräftiger würziger Saucenzusatz. Hier bereitet aus Champignonsabfällen, s. Restverwendung.

Spanferkel s. Schwein.

Vorbereitung: Ein Ferkel von 2—3 Wochen wird abgestochen und muß gut ausbluten. Man erhitzt einen großen Kessel mit Wasser, taucht das Schweinchen, wenn das Wasser kurz vor dem Kochen ist, hinein, und reibt mit einem groben Tuche die Borsten ab, bis die Haut klar daliegt. Nun wird am Bauch von unten nach oben ein Einschnitt von 10 cm gemacht, das Ferkel sauber ausgenommen, innen rein gewaschen und 2 Stunden gut gewässert; dann trocknet man es sorgfältig, sticht die Augen aus, säubert den Kopf, wäscht auch diesen ab und hängt das Schweinchen bis zum andern Tage hin. Dann biegt man die Vorderfüße unter die Brust, die Hinterfüße unter das Tier, salzt es innen und außen, legt es auf eine Bratenleiter in die Pfanne, in die $^1/_{16}$ *l* Wasser gegossen wird und bepinselt es mit Salzwasser.

Spargel. Einkauf: Ende April bis Juni. 500 g 50 Pf.—1,50 M. Treibhausspargel im Winter 3,00—4,00 M. Frisch gestochen am besten. Er soll weiße Köpfe und Schale haben, darf keine Rostflecke und keine verschiedene Färbung der Oberfläche aufweisen, sonst hat er im Wasser gelegen und an Aroma eingebüßt. Schnittfläche nicht stark betrocknet. Bezugsquelle für stets guten Spargel: Carl Grützmann, Rohspargelversand in Braunschweig.

Aufbewahrung: Für einen Tag in nasses Tuch gehüllt, kalt gelegt; geschält darf er nie im Wasser liegen.

Vorbereitung: Gewaschen, mit feinem Messer vom Kopfe anfangend, nach unten stärker schälend, recht rund, gleichmäßig lange Stangen je 6 und 6 gleich starke in Bündel gebunden, in kochendem Salzwasser mit einem Stückchen Zucker weich gekocht. Die dünnen Spargel kommen später in das Wasser als die dicken. Zweckmäßig: Spargelkochtöpfe mit Siebeinlage.

Spargelkohl s. Broccoli.

Speisecouleur. Vorbereitung: Wird aus dunkel gebräuntem Zucker gewonnen, zum Färben von Saucen und Suppen benutzt. Fertig käuflich.

Speiseessig s. Essig.

Speisen. Aufbewahrung: Im Eisschrank dürfen niemals unbedeckte Speisen aufgehoben werden, sie teilen entweder Geruch und Geschmack dem Schranke oder den übrigen Speisen mit, oder ziehen beides von anderen Gerichten an; ferner dürfen sie, um nicht das Eis schneller zu schmelzen und die Temperatur im Schranke zu erhöhen, nicht anders als völlig abgekühlt in irdenem oder fehlerfreiem Emaillegeschirr hineingestellt werden. Einige Sachen, z. B. Erdbeeren, werden besser überhaupt nicht im Eisschranke auf-

gehoben, die meisten Sorten verändern dort schnell die Farbe. Oftmals z. B. beim Aufschnitt ist vor dem Kaltlegen, Einhüllen in Pergamentpapier ratsam, auch kleine Mengen Butter halten sich gut so. Im Keller. Nur luftige kühle, niemals dumpfige, feuchte Keller sind zum Aufheben von Speisen geeignet; sehr oft ist es dort nicht absolut notwendig sie zu bedecken, besser ist es aber meistens; jedoch erst nach völligem Erkalten in den Keller bringen. Am kühlsten stehen sie auf den Steinfliesen, sonst sind Latten-Börte, die den Luftzutritt von unten gestatten, empfehlenswert. Im Speiseschrank. Ein solcher muß stets ventilierbar und nie für Ungeziefer zugänglich sein; immer soll er an luftigem Orte stehen oder hängen. Fliegenschränke sind die empfehlenswertesten Speiseschränke. Die Speisen werden so aufbewahrt wie im Eisschranke.

Speisenmehl s. Hoffmanns Speisenmehl.

Speisen warm halten oder wärmen sollte niemals in der Bratröhre oder auf der Herdplatte, sondern immer im Wasserbade (s. d.) oder über Dampf geschehen. Die Speisen müssen stets dabei zugedeckt sein.

Spicken. Vorbereitung: Der Speck ist am besten von den gepökelten, geräucherten Rückenfettseiten, zunächst der Schwarte zu nehmen. Er muß sehr weiß aussehen, darf nicht thranig sein. Er ist stets mit gesalzener Hand anzufassen, gleichmäßig lang und dick zu schneiden, auf einem Teller auseinandergelegt, gesalzen, vor dem Gebrauch kalt zu stellen. Je kälter der Speck, um so leichter das Spicken. Der Schinkenspeck ist mühsamer zu schneiden, aber gesalzen von gleicher Güte wie der Rückenspeck, und kann zum Spicken oder Bardieren sehr wohl verwendet werden. Die Stärke der Speckstreifen ist sehr wesentlich für Aussehen und Geschmack des Fleisches; aus ihr ergiebt sich die notwendige Stärke der Spicknadel. 1. Man spickt nach dem Klopfen die Fleischstücke von rechts nach links und von oben nach unten. 2. Die Lage der Fleischfaser muß auf der Spicknadel liegen. 3. Zartes Fleisch, wie z. B. Rehrücken, spickt man in schräger Richtung. 4. ¼ des Speckstreifens stehe oben, ¼ unten heraus, ½ im Fleisch. 5. Die neue Reihe steht entweder genau unter der ersten Reihe oder in den Zwischenräumen derselben. 6. Die unregelmäßigen Enden der Speckstreifen werden mit einer Schere abgeknipst. 7. Fleisch spickt man stets schon geklopft und gehäutet, möglichst auf Porzellan oder Emailplatte liegend. Geflügel und Kalbsmilch müssen durch Übergießen mit heißem Wasser vor dem Spicken steif gemacht werden. Der weiche Speck und der in großen Scheiben abgeschnittene Schinkenspeck werden gern zum sogenannten Bardieren (Belegen von Geflügel und Pasteten mit Speck) benutzt. Zuweilen werden die Speckstücke mit angerichtet, dann zackt man sie zierlich aus oder schrägt sie oben und unten ab; man schneidet sie möglichst groß und 2—3 mm dick, wickelt das betreffende Stück darin ein und bindet den Speck mit dünnem Bindfaden fest, wie bei Rebhühnern, Fasanen, Wachteln u. s. w.

Spinat. Einkauf: Juni, Juli, Herbst und Winter. 500 g 5—25 Pf. Muß zart, nicht zähe sein, ohne gelbe Blätter. Neu-Seeländer Spinat, das ganze Jahr zu ernten.

Aufbewahrung: Kühl, nicht feucht.

Vorbereitung: Verlesen, Stiele unten abschneiden, oft waschen, in wallendem Salzwasser einige Male überkochen, schäumen, mit frischem Wasser kühlen, auf dem Durchschlag abtropfen, leise drücken, nach Belieben wiegen

oder durch ein Haarsieb reiben. Gewichtsverlust nach dem Putzen auf 1 kg etwa 60—125 g.

Stachelbeeren. Einkauf: 500 g unreife 30 Pf., 500 g reife 20—25 Pf. Zum Einmachen und zu Kompott sollen die Beeren halb reif und von grünen Sorten sein; die von roten Sorten färben sich beim Kochen und werden dadurch unansehnlich.

Aufbewahrung: Kühl, trocken.

Vorbereitung: Stachelbeeren müssen stets gründlich gewaschen werden, ehe man sie verwendet. Unreife von Stielen und Blüten befreit, gewaschen, in kochendes Wasser, dem man 1 Prise Natron zufügte, geschüttet, werden nach dem Überwellen mit dem Schaumlöffel herausgenommen, mit kaltem Wasser übergossen, weiter bereitet.

Stachys tuberifera (Crosnes). Einkauf: Knollen; Ende Oktober. 500 g 60 Pf. Dürfen nicht weich sein.

Aufbewahrung: In feuchtem Sande, schmecken aber frisch verbraucht am besten.

Vorbereitung: Als Gemüse wässerig; als Salat schmackhaft; mit Bürste in Wasser gesäubert, 3 Minuten in kochendem Salzwasser gekocht, auf sauberem Tuche abgetropft und mit demselben abgerieben.

Stärkemehl. Einkauf: Kartoffelmehl: 500 g 20—25 Pf. Kraftmehl aus Weizen: 40 Pf. Knorrs Weizenpuder: 50 Pf. Reismehl (Hoffmanns Speisenmehl): 30—50 Pf. Maismehl: 25 Pf. Feines Maismehl, Maizena, Mondamin u. s. w.: 60 Pf. Sagomehl: 50 Pf. Unterscheiden sich mehr oder weniger im Geschmack.

Aufbewahrung: In Porzellan-, Blech- oder trockenen Holzbehältern. Ziehen leicht Geschmack und Geruch an.

Vorbereitung: Wird am besten mit $^{1}/_{8}$ *l* kalter Flüssigkeit, von der Menge der übrigen abgerechnet, angequirlt und der kochenden Flüssigkeit unter Rühren beigemischt.

Steckrüben s. Kohlrüben.

Steinbutt. Einkauf: Seefisch, Fleisch vorzüglich, sehr haltbar, überall geschätzt, beste Zeit August bis März. 500 g 1,00—2,50 M.

Aufbewahrung: s. Fisch.

Vorbereitung: Man nimmt den Steinbutt durch einen Querschnitt auf der schwarzen Seite unter dem Kiemendeckel aus und reibt ihn tüchtig von beiden Seiten mit Salz ab, so daß aller Schleim entfernt wird, wäscht ihn, reibt ihn mit einer halben Citrone ein. Die schwarze Seite wird das Rückgrat entlang mit einem scharfen Messer eingeritzt, auf der weißen Seite wird mit einer spitzen Gabel öfter in die Haut gestochen, damit sie beim Kochen nicht springt; die Flossen und der Schwanz werden gestutzt, der Kopf zur Vorsicht mit Bindfaden umwickelt.

Steinhuhn s. Rebhuhn. Übergang vom Rebhuhn zum Haselhuhn.

Steinpilze. Einkauf: 500 g 40—60 Pf. Juli bis September, am besten nach feuchter Zeit, nach trockener leicht wurmstichig; sie müssen nicht weich, sondern hart und nicht zu groß sein.

Vorbereitung: Die Pilze werden einzeln mit kaltem Wasser außen und innen gebürstet, nur die dunklen Pilze werden geschält, weiche Stellen entfernt man, nicht aber das Futter, das viel Aroma hat. In Stücke oder Scheiben geschnitten.

Stinte. Einkauf: Winziger Lachsfisch. Trotz seines intensiven Geruches nach faulen Gurken an vielen Orten sehr beliebt. Haffstint bevorzugt. 500 g 25—50 Pf.

Vorbereitung: Werden vor dem Backen zu 6—8 Stück auf Hölzchen gereiht, die man durch ihre Augen zieht.

Sultanrosinen s. Rosinen.

Sülze s. Restverwendung: Fleisch gekochtes.

Suppengemüse, getrocknetes, s. Julienne.

Suppengrün. Sind die verschiedenen Wurzel- und Gemüsearten, die man an Fleischbrühe thut, um sie schmackhafter zu machen. Für 1 Portion sind gewöhnlich angenommen: 1—2 Mohrrüben, 1 Petersilienwurzel, 1 Porreestengel und ein Stückchen Sellerieknolle. Nach Geschmack kann verändert oder ergänzt werden.

Tapioca. Einkauf: Eine feine, sagoähnliche Suppeneinlage. In den verschiedensten Sorten, Körnungen und Preislagen, auch mit Julienne im Handel. Als besonders empfehlenswert erweisen sich Knorrs 250 g Packungen von 25—55 Pf. Erhältlich in allen besseren Kolonialwarenhandlungen.

Aufbewahrung: Trocken, staubfrei.

Vorbereitung: Tapioca kann entweder direkt in die kochende Flüssigkeit gestreut oder mit Fett angeröstet und nach und nach die Flüssigkeit dazu gerührt werden. Sie muß 20—25 Minuten kochen.

Tauben. Einkauf: Junge haben spitzen, schwachen Schnabel, spitze Krallen, biegsame Knochen, weißes Fleisch; alte haben hervorstehenden Brustknochen, abgenützte Krallen, bläuliches Fleisch; hell- oder weißbefiederte haben zarteres Fleisch als dunkelbefiederte. Sie dürfen keinen Ausschlag am Schnabel haben und müssen recht gut genährt sein. Ganz junge, fast noch unbefiederte Tauben sind unschmackhaft. Hauptzeit: Juni und Juli. Im Winter kommen italienische Tauben, die doppelt so groß wie die hiesigen, aber 2—3 mal so teuer sind, vielfach in den Handel. Preis: Junge Taube 40—75 Pf., alte 50, Italiener 1,00 M.

Aufbewahrung: s. Geflügel.

Vorbereitung: Sind 1—2 Tage vor dem Gebrauche durch Abreißen oder Abschneiden des Kopfes zu schlachten. Weiteres s. Geflügel.

Teltower Rüben. Einkauf: Zwergart der weißen Rübe mit feinem, pikantem Geschmack. Herbst, Winter. Sie dürfen nicht welk sein. 500 g echte 25—30 Pf.

Aufbewahrung: Im Keller, in trockenem Sand oder Torfmüll. Geputzte belaufen leicht an der Luft; müssen sie stehen, so bewahrt man sie davor durch Bestreuen mit Mehl.

Vorbereitung: Von der Hälfte anfangend, nach dem dicken Ende zu putzen, umkehren, die andere Hälfte abschaben; kann schon abends zuvor geschehen (s. Aufbewahrung). Sie werden vor dem Gebrauch mit lauwarmem Wasser gewaschen, in heißem Salzwasser mit einer Prise Natron abgewellt.

Thee. Einkauf: Karawanenthee, auf dem Landwege befördert, der teuerste und beste, aber selten zu haben. Grüner Thee (häufig mit Indigo gefärbt), weil direkt getrocknet, aufregender als schwarzer, der vorher mit Wasserdämpfen behandelt wird. Es giebt über 200 Sorten Thees; am sichersten von guter Firma zu beziehen, denn Thee unterliegt sehr vielen Fälschungen, oft gesundheitsschädlichen. Als Haushaltungsthee: eine Mischung

von guter Mittelsorte Souchong und Peccoe oder Congo oder jede Sorte allein, im Preise von 3,00—5,00 M. zu empfehlen. Auch Grusthee, Bruch feiner Sorten, 500 g 1,50—2,00 M. brauchbar. Je mehr feine behaarte Spitzen (Herzblätter) im Thee sind, um so feiner und wertvoller ist er. Vor Ankauf eines größeren Postens empfiehlt es sich, die Sorten zu probieren. Zu diesem Zwecke stellen größere Firmen gern ein Theesortiment zur Verfügung. Theod. Reichardt, Kakao-Compagnie, Wandsbek b. Hamburg; Berlin, Zimmerstr. 92/93, versendet solche zu 1,00 M. Empfehlenswerte Bezugsquelle auch J. L. Rex, Berlin, Leipzigerstr. 22.

Aufbewahrung: Am besten in Blechkästen oder Dosen mit fest schließendem Deckel oder in Gläsern mit eingeriebenem Stöpsel. Stets nach Entnahme des Bedarfes schnell zu schließen.

Vorbereitung: Auf 1 Tasse 1/8 *l* ist für mäßige Stärke — 1 g 1 gestrichener Theelöffel — zu rechnen. In einer heißgestellten Kanne durch Aufschütten kochenden Wassers, das sofort wieder abgegossen wird, von Färbung und Staub befreit; danach etwa 2 Eßlöffel brausendes Wasser aufgießen und fest geschlossen 2 Minuten anziehen lassen; dann nach Angabe fertig bereiten. Hartes Wasser ist ungeeignet, muß durch 1 Prise Natron oder gereinigte Soda weich gemacht werden. Grusthee muß in ein sauberes Mullläppchen gebunden und dann gebrüht werden, sonst bildet sich Niederschlag.

Thermometer s. Bratthermometer.

Timbale ist eine in Kuppelform hergerichtete Speise, die gestürzt wird.

Timbaleform. Einkauf: Metallform zum Umstürzen mit abgerundetem oder kuppelförmigem, glattem Boden, erhältlich mit und ohne Deckel bei A. Bertuch, Berlin, Mohrenstr. 59. Man verwendet mit Vorteil für kalte Timbale weiße, tiefe Porzellan- oder Fayencenäpfe besonders für Aspiks und Obsttimbale.

Tomaten. Einkauf: Scharlachrote oder gelbe Früchte von säuerlichem Geschmacke. Frisch oder eingelegt zu Gemüse, Salat, Sauce, Suppe benutzt. 500 g 40—80 Pf. fast das ganze Jahr zu haben.

Aufbewahrung: Trocken, luftig. An sonnigen Fenstern öfter gewendet, reifen unreife, noch grüne Früchte nach.

Vorbereitung: Sie werden zu Salat bis zum Gebrauch kalt, möglichst auf Eis gelegt, dann geschnitten. Zur Verwendung in flüssigem Zustand, zerbrochen in irdenem Topf zugedeckt gekocht, durch ein Sieb gerieben. Kurz vor dem Gebrauch sauber abgewischt, von den Stielen befreit, in kochendes Wasser getaucht, Haut abgezogen.

Topinambur (Erdbirne, Jerusalemer Artischocke). Einkauf: Wurzelknolle, Gemüse mit artischockenähnlichem Geschmack. November—März. 500 g 20—30 Pf.

Aufbewahrung: s. Gemüse.

Vorbereitung: In Wasser gebürstet, mit der Schale halb gar gekocht, abgezogen.

Tranchieren s. Kochvorschriften. Seite 226.

Tropon. Einkauf: Konzentriertes, leichtverdauliches, unbegrenzt haltbares, erst im Magen lösliches, billigstes Nahrungseiweiß. 500 g 2,70 M., in jeder Apotheke. Geeignet für schwächliche Erwachsene, Kinder und Kranke.

Aufbewahrung: Vor Staub geschützt, hält sich überall.

Vorbereitung bedarf es keiner, sondern wird direkt den Speisen beigemischt oder wie jedes beliebige Getreidepräparat behandelt. Es empfiehlt sich, bei gekochten Speisen der einfacheren Handhabung wegen, eine Mischung von 2 Gewichtsteilen Tropon und 1 Teil Mehl vorrätig zu halten. Diese Mischung kann man mit wenig kaltem Wasser glatt gerührt, z. B. jeder fertigen Suppe zusetzen (1½ Eßlöffel auf ¼ *l* gerechnet), läßt dann nur noch einmal kräftig aufkochen. Ungemischt ist es durch Quirlen mit jeder beliebigen heißen oder kalten Flüssigkeit zu verbinden.

Trüffeln. Einkauf: Echte reife haben etwa die Größe einer doppelten Walnuß, rauhe, schwärzliche Oberfläche. Périgord-Trüffeln besonders aromatisch, tiefschwarz; deutsche innen hell, mit wenig Aroma. Sie müssen fest und ohne anklebende, beschwerende Thonteile, ohne Wurmstiche oder Höcker sein. Oktober—Februar. Frische kosten 500 g 10,00—20,00 M., eingemachte in Gläschen oder Büchsen 65 g 1,50 M. Naumanns Trüffelextrakt sehr brauchbar zur Würze von Saucen, Pastetenfarce u. s. w.

Aufbewahrung: Möglichst frisch zu verbrauchen, sie verlieren täglich an Gewicht. Gekocht halten sie sich einige Tage mit Fett oder Wein übergossen.

Vorbereitung: Werden in kaltem Wasser eingeweicht, bis der Lehm sich gut löst, dann in lauwarmem Wasser so lange gebürstet, bis sie sauber und schwarz sind.

Truthuhn s. Pute; s. Geflügel.

Türkischer Weizen. Einkauf: Amerikanische, zu Speisen bestimmte Maisart. Ende Juli 500 g 60 Pf.

Aufbewahrung: In feuchtem Sande; aber frisch verbraucht schmecken sie am besten.

Vorbereitung: Kolben werden abgehülst und vor dem Kochen je 5 Stück in kleine Bündel gebunden.

Vanille. Einkauf: Schotenförmige Frucht von sehr verschiedener Länge und Breite. Lang, fleischig, braunschwarz, nicht aufgesprungen; bedeckt mit feinen, kristallinischen Nadeln und stark aromatisch riechend werden sie bevorzugt. Preis je nach Größe und Güte 1 Schote 30—80 Pf.

Aufbewahrung: Giebt leicht ihr Aroma ab, darum in fest verschließbaren Metall- oder Glasbehältern. Der Zucker, den man in die Behälter auf die Vanille füllt, nimmt völlig ihren Geschmack an und ist anstatt des Gewürzes selbst unter dem Namen Vanillezucker verwendbar (s. auch Restverwendung).

Vanilleessenz. Einkauf: Flüssiges Vanillearoma, brauchbar zu süßen Speisen. In Tropfgläsern, die aber nicht geöffnet werden dürfen. Von A. Müller, Herford, (s. Apfelsinenessenz) in den Handel gebracht.

Vanillinzucker. Einkauf: Wohlfeiler, unschädlicher Vanilleersatz von vorzüglichem Aroma; bedeutet Geld- und Zeitersparnis. Es giebt hiervon verschieden gute chemische Fabrikate. Empfehlenswert als besonders brauchbar und zuverlässig ist Dr. A. Oetkers Vanillinzucker; mit ihm wurden die vorliegenden Rezepte ausprobiert.

Aufbewahrung: Luftdicht verschlossen.

Vorbereitung: Bedarf keiner, er ist jederzeit gebrauchsfertig, sollte möglichst nicht mitkochen, erst zuletzt an die Speisen, Saucen u. s. w. gethan werden.

Verkleben des Topfes s. Dämpfen.

Vineta. Einkauf: Fabrikat des Westfälischen Margarinewerkes. Buttersatz. Feine Margarinesorte. Besonders empfehlenswert durch ihr feines Naturbutteraroma, durch ein eigenes, in vielen Staaten patentiertes Verfahren gewonnen. Bei großer Haltbarkeit und Ausgiebigkeit hat sie, roh genossen, der Butter gegenüber den Vorzug völliger Keimfreiheit, da sie nur mit vollständig sterilisierter, nicht nur pasteurisierter Milch und Sahne hergestellt wird. Der niedrige Preis: im großen 68 Pf. für 500 g, im Kleinhandel 75—85 Pf., und der weit größere Fettgehalt als ihn Butter besitzt, macht sie besonders für Back-, Ausback- und Bratzwecke geeignet, da sie auch wie Butter bräunt und schäumt. Nach Belieben kann auch halb Butter, halb Vineta zum Braten benutzt werden.

Aufbewahrung: In irdenen Topf gedrückt, fest verbunden oder in Pergamentpapier gewickelt, wie sie die Fabrik 500 g weise liefert, hält sie sich monatelang gut.

Vorbereitung: Zu Ausbackzwecken muß sie, sobald sie auf dem Feuer still geworden ist, durch ein Haarsieb gegossen und dann erst weiter verwendet werden, sie wird dann gute Farbe behalten.

Wachteln. Einkauf: Kleiner, hühnerartiger Vogel. April bis Ende September. Aus Frankreich September, Oktober bezogen, im Winter aus der Krim. Bedeutend kleiner als Rebhühner. Stück 1,00—1,25 M.

Aufbewahrung: Müssen recht frisch verbraucht werden; durch Abhängen büßen sie ihre Vorzüge ein und schmecken thranig.

Vorbereitung: Sauber gerupft, gesengt, Hälse abgeschlagen, ausgenommen, Füße umgebogen.

Waldschnepfe s. Schnepfe.

Wasserbad (heißes), auch Bain-Marie genannt, hält fertige Speisen heiß, ohne sie kochen, anbrennen oder gerinnen zu lassen, eignet sich vorzüglich zum zuverlässigen Aufwärmen von Gerichten, wie auch zum Garmachen von Puddings, Früchten, Gemüsen in Gläsern oder Büchsen und zum Abschlagen leicht gerinnender Saucen und Crèmes; gewährt auch bei der Bereitung oder beim Überbacken von Speisen im Backofen eine große Hilfe, indem es übermäßige Unterhitze verringert.

Wasserbad-Topf, in Küchen-Magazinen unter dem Namen Bain-Marie-Topf erhältlich; besteht aus einem kleineren Behälter, der in einem größeren, in dem das Wasser ist, hängt. Jedes beliebige Gefäß, am besten von Blech, kann aber zu diesem Zwecke in einen Topf, der mit heißem Wasser über schwachem Feuer steht, gesetzt werden, nur muß unten in den letzteren umgekehrt Teller oder Untertasse gelegt werden, sonst trifft die Herdhitze das Gericht doch direkt.

Wasserfilter, einfachster. 1 neuer Blumentopf, 1 kg neue plastische Kohle, 1 kg ausgewaschener Flußsand, 1 Wattebausch, 1 Bindfaden. Topf, Kohle und Sand werden mit vielem Wasser 20 Minuten ausgekocht, das Loch des Topfes wird leicht mit Watte verstopft, der Topf wird mit der Mischung Sand und zerklopfter Kohle gefüllt, mit einem Bindfaden überschlungen und aufgehängt. Das darübergegossene Wasser läuft gereinigt durch das Topfloch ab. Der Filter muß, wie alle Filter, oft in allen Teilen ausgekocht werden.

Weintrauben. Aufbewahrung: s. Obst.

Weißkohl. Einkauf: Herbst und Winter. Kopf 10—20 Pf.
Aufbewahrung: s. Gemüse.
Vorbereitung: In 16 Teile geschnitten, äußere Blätter und Strünke entfernt, gewaschen, in unbedecktem Topfe mit kochendem Salzwasser und einer Prise Natron abgewellt. Beim Hobeln auch die weichen Strünke mit fein schneiden.

Weizenmehl. Einkauf: 500 g I. Qualität 30 Pf., II. Qualität 25 Pf., III. Qualität 20 Pf. Es giebt auch noch billigere Sorten. Es empfiehlt sich, stets gutes Mehl zu kaufen. Kaiserauszug sowie Budapester Mehl sind zu bevorzugen. Gutes und nahrhaftes Mehl sieht gelblich aus, es darf nicht grau sein; je weißer, desto mehr Stärkemehl, desto weniger Eiweißsubstanzen enthält es. Man prüft Mehl durch Festdrücken auf einem bläulichen Papierbogen, auf dem man am besten Farbe, Glanz und Körnung (letztere muß fein sein) unterscheidet, auch durch Geruch und Geschmack; durch Zusammendrücken in der Hand, bei dem man nicht gerade Feuchtigkeit, aber ein gewisses Zusammenkleben bemerken muß; schlechtes Mehl zerstäubt. Mehl von zu jungem Getreide giebt wenig Bindung und kocht sich klümprig; der Teig wird bröckelig. Man kann es dem Mehl nicht ansehen, nur das Verhalten bei der Behandlung in der Küche beweist es. Verfälschungen mit billigen Mehlen häufig, an dem Verhalten beim Kochen bemerkbar oder durch Vergleichen des Gewichts festzustellen, schlechtere Mehle sind durchschnittlich schwerer. $^1/_8$ *l* leicht eingefülltes Mehl wiegt 75 g.
Aufbewahrung: Große Mengen müssen in hochstehendem Holzkasten in luftigem Raume zugedeckt aufgehoben, oft umgeschaufelt und gesiebt werden, um Dumpfigwerden und Entwickelung von Mehlwürmern zu verhüten. Kleinere Mengen in Holz- oder Porzellantonnen, zugedeckt.

Wild. Einkauf: (Haarwild) teurer in Zeiten, wo nur männliches Wild geschossen wird. Preise richten sich sonst nach Temperatur, Menge der Lieferung, Nachfrage.
Aufbewahrung: Durch Frost verliert manches Wild an Wohlgeschmack. Man hänge es im Fell sauber ausgeweidet mit Papier ausgestopft, an einen kühlen, zugigen Ort. Ausgeschlachtetes Wild muß in ein trockenes, dünnes Tuch geschlagen auf Eis oder in kühler Luft aufgehoben werden; kann auch in Milch oder Buttermilch liegen; gewechselt, wenn sie sich färbt. Heiße Butter über den vorbereiteten Wildbraten gegossen hält ihn lange Zeit schmackhaft. Das Wild, muß verbraucht werden, wenn die Schußstellen schwitzen (bluten), s. auch Hase.

Vorbereitung: Abstreifen. Man hängt das Stück Wild an den Hinterläufen an 2 Haken auf. Vom Schwanz (Wedel) beginnend, schneidet man die Haut von beiden Seiten bis zu den Kniegelenken an der Innenseite auf, löst sie vorsichtig, mit der linken Hand haltend, mit der rechten Faust stoßend, ab, befreit auch den Schwanz (Wedel) von der Haut, so daß nun Vorderläufe und Schwanz (Wedel) entblößt sind. Nun dreht man das Tier um, so daß das Innere der Wand zugewendet ist, und zieht das Fell vorsichtig über Rücken und Keulen, löst an den Kniegelenken die Haut mit einem Messer, schneidet die Ohren (Gehöre) vom Kopf und zieht das Fell ganz ab. Die Zunge (Lecker) wird gelöst und mit dem Schlund aus dem Halse gezogen, dann der Kopf abgehauen und nach Entfernung der Augen (Lichter) sehr bald verwendet, da er blutig (schweißig) ist und sich nicht lange hält. Die Vorderblätter löst man ab. Die Keulen schlägt man vom Rücken

ab. Die Bauchlappen werden gleichmäßig mit dem Knochenmesser abgeschlagen. Das Wild hält sich im Fell besser, so daß man gut thut, die Teile nach und nach aus dem Fell zu lösen und nicht das ganze Tier auf einmal abzuziehen. Von den inneren Teilen sind Filets, Herz, Leber, Lunge zu gebrauchen. Um frisch geschossenes Wild bald für die Küche verwendbar zu machen, wird empfohlen, das betreffende Stück mit einer spirituosen Flüssigkeit zu begießen, sie abzubrennen und das Fleisch sofort mit heißer Butter zu bestreichen. Es bedarf aber dann einer längeren Bratzeit. Wild nie wässern, sondern nur im Notfall waschen und sofort abtrocknen. Stellen, die „haut goût“ sind, besonders häutige Innenseiten, werden abgeputzt. Weiteres s. Abhäuten, Spicken.

Wildente. Einkauf: Es giebt eine große Zahl verschiedener Sorten: Schellente, Stockente etwas thranig, Tafel-, Löffel-, Knäckente wohlschmeckend, Krickente, Größe einer großen Haustaube, bevorzugt. Bestes, saftiges Entenfleisch. 2,00—4,00 M. (s. Wildgeflügel; s. Geflügel).

Aufbewahrung: Kein Wassergeflügel ist lange aufzuheben, leicht bekommt es thranigen Geschmack. (s. Wildgeflügel).

Vorbereitung: s. Geflügel.

Wildgeflügel. Einkauf: Außer den Merkmalen der Frische am Steiß und den, bei den einzelnen Arten angegebenen Erkennungszeichen der Jugend, überzeugt man sich von der Beschaffenheit des Fleisches durch Zurückblasen der Federn; gesund und weiß, nicht grünlich oder bläulich, soll es sein; auch muß das Tier eine volle fleischige, keine rauhe, harte Brust haben. Junge Tiere, den älteren als Braten stets vorzuziehen, haben ihre bestimmten Merkmale; ihre Federposen sind weich und mit Saft gefüllt, alte Tiere haben trockene, harte Federn.

Aufbewahrung: Wildes Geflügel bleibt stets in den Federn hängen, wird aber von den Därmen befreit und der Leib mit weißem Papier oder besser Leinwand ausgestopft, damit die Luft das Fleisch nicht zu sehr austrocknet und etwaige Feuchtigkeit aufgesogen wird. Ist wildes Geflügel gerupft, was stets von unten nach oben geschehen muß, und soll es sich einige Tage halten, kann es, ausgenommen und vorbereitet, mit kochender Butter übergossen werden. Zeit des „Abhängens“, je nach Wetter und Art des Tieres, verschieden. Der Steiß darf nicht grün gefärbt, noch sehr feucht sein.

Vorbereitung: s. Geflügel.

Wildkeule zerlegen s. Kalbskeule zerlegen.

Wildschwein. Einkauf: Fleisch alter Tiere ist fest und trocken, Fleisch des Frischlings (jungen Tieres) zart und wohschmeckend. 500 g 1,00—1,50 M.

Vorbereitung: Frischling, bis $7\frac{1}{2}$ kg schwer, wird ohne weitere Vorbereitung wie Hase (s. d.) hergerichtet. Fleisch älterer Tiere muß einige Tage in Marinade von Essig, Zwiebeln, Gewürz, Wacholderbeeren gelegt werden.

Wirsingkohl s. Weißkohl.

Wurstfett, das sich beim Wurstabkochen auf dem Kochwasser sammelt, enthält viel Feuchtigkeit, kann nicht lange aufbewahrt werden, wenn es auch so lange kochte, bis alle Wasserteile entfernt sind.

Zander (Sandart). Einkauf: Feiner Flußfisch. Beste Zeit Juli bis April 500 g 60 Pf. — 1,20 M. Weiteres s. Fisch. Ratsam, nach dem Schlachten 12 Stunden in den Keller zu legen.

Zucker. Einkauf: Zum Einmachen 35 Pf., Kochzucker 32 Pf., Puderzucker 50 Pf. Zuckerpreise sind häufigen Schwankungen unterworfen. Es empfiehlt sich, ihn bei größerem Bedarf, im ganzen zu kaufen, besonders zu Einmachezwecken; zu proben nach Beimischungen durch Schmelzen und Kochen. Weiteres s. Konserven.

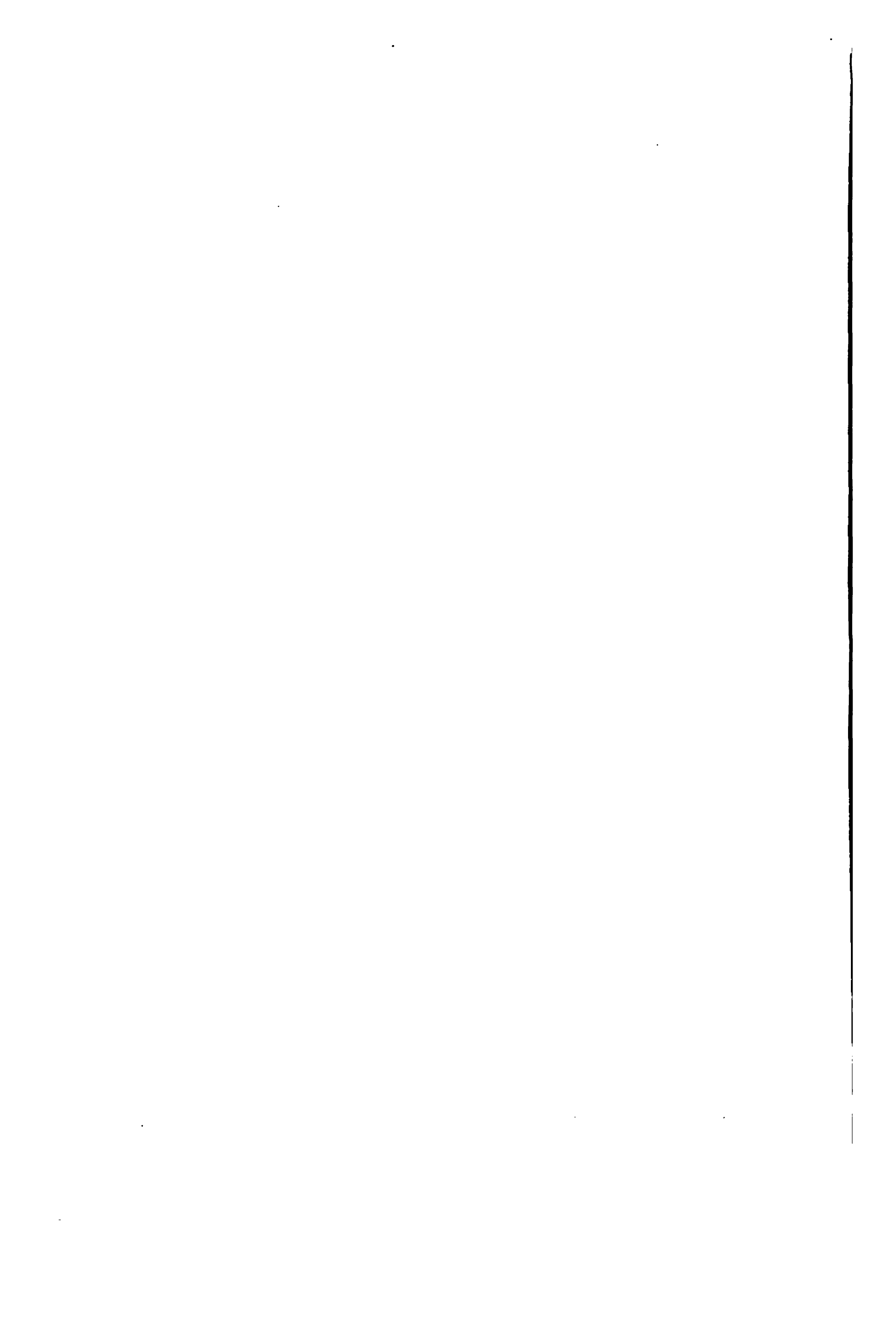
Zucker zu läutern s. Konserven.

Zwiebeln. Einkauf: Es giebt verschiedene, sowohl in Geschmack, als auch in Größe, Bau und Farbe. Von August an frisch zu haben 500 g 10—15 Pf., 1 Bündchen 10 Pf.

Aufbewahrung: Halten sich am besten in Rispen gebunden, an frostfreiem Orte aufgehängt, besonders in der Rauchkammer, auch in Netzen. Gut getrocknet nebeneinander auf Stroh gelegt, mit Stroh zugedeckt. Frost schadet nicht viel, sie müssen nur ruhig liegen bleiben und beim Eintreten warmer Witterung sofort aufgedeckt werden.

Vorbereitung: Alle Zwiebeln werden von ihren trockenen Schalen befreit, ehe man sie weiter verwendet, zweite Schale kann zum Kochen verwendet werden. Die Zwiebelreibe sollte zu keiner anderen Verrichtung benutzt, auch stets zuletzt aufgewaschen werden.

II. Kochvorschriften.



Zur Beachtung.

Wo es nicht besonders bemerkt ist, sind die Rezepte durchweg für 4 Personen angenommen; diese Menge ist verstanden, wenn der Ausdruck „Portion" steht. Das Doppelte reicht hingegen für 9—10 Personen.

Eßlöffel und Theelöffel ist stets ein mit dem Messer abgestrichener Eßlöffel oder Theelöffel normaler Größe.

Gewürzdosis = 6 Pfeffer-, 2 Gewürzkörner, 1 Nelke, 1/4 Lorbeerblatt.

Unter Citronen- und Apfelsinenzucker versteht man später geriebenen Zucker, auf dem die Schale der betreffenden Frucht abgerieben wurde.

---

1. Suppen.

Aalsuppe Hamburger.

375 g Aal	Einige Portulakblätter
10 „ Salz	1/4 *l* Wasser
1 *l* starke, braune Rinderbouillon	2 Eßl. Essig
56 g Suppengrün	2 Schalotten
3 Eßl. Schotenkerne	1/2 Theel. ganze Gewürze
2 Blätter Salbei	2 in Weißwein und Zucker geschmorte Birnen oder 12 Backpflaumen
2 Stengel Petersilie und Thymian	1 Portion Schwemmklöße od. Mehlklöße
1 Stiel Pfefferkraut	

Kosten: M. 2,35. — Bereitung: 1 Stunde.

Der Aal wird nach Vorschrift gesäubert, in kleine Stücke geschnitten und 1 Stunde eingesalzen. Die fertige starke Rinderbouillon kocht man mit dem gesäuberten, in zierliche Stückchen geschnittenen Suppengrün und den Schotenkernen, bis alles weich ist, dann fügt man die grob gewiegten Kräuter hinzu. Der Aal wird mit 1/4 *l* Wasser, Essig, Schalotten und Gewürzen weich gekocht und mit dem geschmorten Obst und den Klößen in die Terrine gelegt; die durchgegossene Bouillon des Aales mischt man zur Rindfleischsuppe, schmeckt gehörig ab und richtet recht heiß über die Suppeneinlagen an.

Aalsuppe, gebundene: Dazu verkocht man die Suppe mit 40 g Mehl, das man in 40 g Butter gelb geschwitzt hat.

Äpfelsuppe.

500 g Äpfel	10 g Stärkemehl
$1^1/_4$ *l* Wasser	20 „ Korinthen
65 g Zucker	1 Theel. Citronensaft
1 Stückchen Zimmet	1 „ Citronenzucker.

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Äpfel werden, nachdem die Blüten ausgestochen sind, mit der Schale in Sechzehntel geschnitten und sauber abgerieben, gleich in das Kochwasser gethan. Der Topf muß gut emailliert sein und sich leicht erwärmen lassen. Die gekochten Äpfel streicht man erst durch ein gröberes Sieb, dann durch ein Haarsieb. Man vermehrt die Masse durch das nötige Wasser, bringt sie mit dem Zucker und Zimmet zum Kochen und rührt das mit kaltem Wasser verquirlte Stärkemehl, die vorbereiteten Korinthen, den Citronensaft und den Citronenzucker dazu. Wenn die Äpfel keinen weinsäuerlichen Geschmack haben, hilft man mit Citronensaft und Weißwein nach.

Sämtliche Fruchtsuppen (**Kirsch-, Pflaumen-, Aprikosen-, Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeer-, Weintrauben-, Blaubeer-, [Besings-], Brombeer-, Hagebutten-, Quitten-, Stachelbeer-, Rhabarber-Suppe**) werden nach gleichem Grundsatz wie die Äpfelsuppe hergestellt, das heißt also: es wird durch Aufkochen von Wasser und Früchten ein Fruchtbrei hergestellt, welcher durchgeschlagen, gesüßt, gewürzt, verdünnt, mit Stärkemehl aufgekocht, wenn nötig mit Wein oder Citronensaft abgeschmeckt, die Suppe liefert (Grundsatz zur Herstellung von Fruchtsuppen). Alle getrockneten Früchte sind ebenfalls zu Fruchtsuppen zu brauchen, doch müssen sie eine Nacht in kaltem Wasser aufgequollen werden. Früchte mit Kernen werden mit letzteren gestoßen. Man giebt in Butter gebratene Semmelfilets dazu.

Artischockensuppe.

4 Artischockenböden oder 250 g Topinambur	15 g Mehl
40 g Butter	$1^1/_8$ *l* Bouillon
50 „ geschälte gerieb. Semmel	2 Eßl. Sahne
	Salz nach Geschmack.

Kosten: M. 1,90. — Bereitung: $1^1/_4$ Stunde.

Die gar gemachten Artischockenböden (gewöhnlich eingemachte) werden zerschnitten und mit Butter, Semmel und Mehl durchge-

schmort, die Bouillon wird aufgefüllt, die Suppe 3/4 Stunden im zugedeckten Topfe gekocht, durch ein Haarsieb gerieben, auf dem Feuer heiß gerührt und mit Sahne und Salz abgeschmeckt Man kann aber auch eine große, frische Artischocke in der Brühe ganz weich kochen, durch ein Haarsieb reiben, mit geschwitzter geriebener Semmel verdicken, auch 50 g junge Schotenkerne, in Salzwasser abgekocht, in die Terrine thun und die Suppe darüber anrichten.

Austernsuppe.

Wird wie Austernsauce bereitet. Man verwendet 1 1/4 *l* kräftige Bouillon und verdoppelt alle Zuthaten, bis auf Milch, Austern und Sardellenbutter.

Bettelmannssuppe s. Restverwendung Filet.

Bierkaltschale.

125 g grob gerieb. Schwarzbrot (Graubrot)	125 g Zucker
1/2 Eßl. Citronenzucker	1 1/8 *l* Weißbier
1/2 Theel. gestoß. Zimmet	1/8 „ Weißwein
1 Prise gerieb. Ingwer	65 g Korinthen.

Kosten: M. 0,70. — Bereitung: 15 Minuten.

Das Schwarzbrot wird mit Gewürzen und Zucker gemischt, Bier und Wein werden darauf gegossen, die aufgequollenen Korinthen dazu gemengt, das Ganze umgerührt und kalt gestellt. Der Wein kann durch 1/8 *l* Weißbier ersetzt werden; statt Citronenzucker ist auch konservierte Apfelsinenschale zu verwenden.

Bier- oder Weinsuppe.

1 1/2 Fl. Weißbier oder 1/2 *l* leichter Weißwein und 1/2 *l* Wasser	65 g Zucker
2 g Zimmet, 1 Nelke	1 Prise Salz
1 Theel. Citronenzucker	25 g Stärkemehl
	2 Eier.

Kosten: Biersuppe M. 0,55; Weinsuppe M. 0,75.
Bereitung: 20 Minuten.

3/4 der Flüssigkeit wird mit Gewürzen, Citronenzucker, Zucker und Salz aufgekocht. Das Stärkemehl mit 1/4 der kalten Flüssigkeit gehörig vermischt, zu der kochenden Flüssigkeit gegossen, und seimig gekocht, wird mit den verdünnten Eiern schaumig geschlagen, sofort angerichtet. Zur Biersuppe kann man statt Stärkemehl auch Gries nehmen.

Biersuppe mit Gries.

20 g Mehl	1 Eßl. Citronenzucker
20 „ Butter	50 g Zucker
$1^1/_2$ Fl. Weißbier	$^1/_8$ *l* Weißwein oder Wasser
1 Prise Salz	40 g Gries
1 Stück Zimmet, 3 Nelken	1 Eigelb, 1 Eßl. Wasser.
1 Eßl. Citronensaft	

Kosten: M. 0,70. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Man verrührt Mehl und Butter zu einer hellen Mehlschwitze, füllt das Bier dazu und kocht mit Salz, Zimmet, Nelken, Citronensaft, Citronenzucker und Zucker eine dünnseimige Suppe, gießt dieselbe durch ein Sieb, bringt sie wieder zum Kochen, quirlt den in dem Wein oder Wasser abgeschwemmten Gries hinein, läßt ihn unter häufigem Umrühren 10 Minuten in der Suppe ausquellen und zieht die Suppe mit Eigelb ab.

Biersuppe mit Wein und Kartoffelsago.

1 Fl. Weißbier u. $^3/_8$ *l* Weißwein	1 Stückchen Citronenschale
	50 g Zucker
1 Stückchen Zimmet	100 „ Kartoffelsago.

Kosten: M. 0,75. — Bereitung: 20 Minuten.

Die Flüssigkeit kocht mit den Zuthaten auf, der Sago wird gewaschen und in der heißen Flüssigkeit klar gekocht. Man kann auch Fruchtsaft und Wasser anstatt Bier und Wein verwenden: **Fruchtsuppe mit Kartoffelsago.**

Blumenkohlsuppe.

$1^1/_8$ *l* Blumenkohlwasser, Strünke, einige Reste Kohl oder 1 kleiner Kopf	2 Eigelb
	2 Eßl. Weißwein
	1 Prise weißer Pfeffer
40 g Butter	Salz nach Geschmack.
40 „ Mehl	

Kosten: M. 0,70. — Bereitung: 1 Stunde.

Aus dem Blumenkohlwasser wird eine Grundsuppe hergestellt; die weich gekochten, durch ein Haarsieb gestrichenen, mit Eigelb und Wein verrührten Strünke werden hineingeschlagen; man schmeckt mit Pfeffer und Salz ab, thut die Blumenkohlröschen in die Terrine und richtet die Suppe darüber an. Die Blumenkohlröschen können auch fortfallen.

Bohnenbreisuppe mit Krebs- oder Hummerbutter.

200 g trockene weiße Bohnen	$1^1/_4$ *l* Bouillon
$1^1/_2$ *l* Wasser	1 Prise weißer Pfeffer
1 Eßl. Porree	Salz nach Geschmack
20 g Butter	1 Eßl. Sahne.
20 „ Krebs- od. Hummerbutter	

Kosten: M. 1,40. — Bereitung: 3 Stunden.

Die Bohnen werden eingeweicht, in kaltem Wasser mit Porree gar gekocht und durch ein feines Sieb gestrichen. Der Brei wird in einem irdenen Topf mit Butter sowie Krebs- oder Hummerbutter durchgeschwitzt, die Bouillon aufgefüllt, mit Pfeffer, Salz und Sahne abgeschmeckt und angerichtet.

Bouillon (-Brühe) und schmackhaftes Kochfleisch vereinigt.

für 4–6 Personen

1 kg Rindfleisch (Schild oder Fehlrippe, auch Schwanzstück	20 g Salz
	1 Theel. gewiegte Petersilie
28 g Suppengrün	2 *l* Wasser.

Kosten: M. 1,90. — Bereitung: 4 Stunden.

Die 1 Stunde gewässerten Abfälle und Knochen (s. Vorbereitung) setzt man mit 2 *l* Wasser auf und läßt alles langsam zum Kochen kommen, dann fügt man das Tafelstück dazu. Vorher umwickelt man das Fleisch mit Bindfaden zu guter Form und thut mit ihm zugleich das geputzte Suppengrün und das Salz in den Bouillontopf, der fest geschlossen wird. Der Schaum wird nicht zu schnell abgenommen. Nach Verlauf von 3 Stunden langsamen Ziehens richtet man das Fleisch, mit etwas fetter Bouillon begossen, an, bestreut es mit Petersilie und umlegt es nach Belieben mit Gemüsen, Kartoffeln oder geschabtem Meerrettich; auch die buntgeschnittenen Suppengemüse sind dafür zu verwenden. Die Bouillon ist durch ein Sieb zu gießen, bei sofortigem Gebrauch zu entfetten oder zum nächsten Tage fortzustellen, um dann die erstarrte Fettdecke abzunehmen.

Einfache Suppe bereitet man durch Zugabe von gewaschenem Gries, Faden oder Façonnudeln und von in zierliche Stücke geschnittenem Gemüse. Das Fleisch giebt man zu der Suppe oder mit einer warmen Sauce (Mostrich-, Sardellen- oder Kapernsauce u. s. w.) oder kalt mit Öl- oder Vinaigrettesauce, oder mit geriebenem Meerrettich und Äpfeln.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 1. Tranchiert wird das Fleisch,

Erbsen- (Pois cassées) suppe, grüne.

125 g grüne enthülste Erbsen	$^1/_2$ Eßl. gewiegte Petersilie
$1^1/_2$ *l* Bouillon	1 Prise Zucker
20 g Mehl	1 „ weißer Pfeffer
20 g Butter	Salz nach Geschmack
$^1/_8$ *l* Sahne	20 g gewürfelte Semmel
1 Eigelb	15 „ Butter.

Kosten: M. 1,65. — **Bereitung:** 2 Stunden.

Die grünen enthülsten Erbsenkerne werden gewaschen und mit der Bouillon langsam weich gekocht. In einem irdenen Topf werden Mehl und Butter gar geschwitzt, die zerkochten Erbsen dazugerührt, aufgekocht, durch ein feines Sieb gerührt; die Suppe wird mit in Sahne verschlagenem Eigelb, Petersilie, Zucker, Pfeffer und Salz heiß geschlagen und angerichtet. Man giebt gebratene Semmelwürfel dazu. — Fügt man noch 3 Theelöffel von Schotenschalen bereiteter Schotenessenz (s. Konserven) hinzu, so ist die Suppe von frischer Schotensuppe nicht zu unterscheiden. Gericht für den Selbstkocher. (s. Vorbereitung.)

Erbsensuppe, grüne mit Sauerampfer. $^1/_8$ *l* Sauerampfer in 10 g Butter 8 Minuten geschwitzt, dann grob geschnitten und mit der Suppe gemischt.

Erbsensuppe mit Schweineohren oder Schweineschnauzen.

250 g gepökelte Schweineohren oder Schweineschnauzen	100 g abgewellte Kartoffelwürfel
250 g Erbsen mit oder ohne Hülsen	1 Theel. Majoran
65 g Suppengrün in Würfel	1 Prise weißer Pfeffer
$1^1/_2$ *l* Wasser	Salz nach Geschmack.

Kosten: M. 0,65. — **Bereitung:** 4 Stunden.

Das Schweinefleisch kann man etwas wässern. Die gewaschenen Erbsen werden mit Fleisch, Suppengrün und Wasser in einem irdenen Topf aufgesetzt und langsam $2^1/_2$ Stunde, fest verschlossen, gekocht. Der Topf kann auch mit einem Papierstreifen verklebt werden. Dann nimmt man das Schweinefleisch heraus, schneidet es in kleine längliche Stücke, thut sie, sowie Kartoffeln, Majoran und Pfeffer in die Suppe, schmeckt mit Salz ab und läßt sie, zugedeckt, noch 1 Stunde kochen. Obenauf schwimmende Hülsen füllt man ab und richtet die Suppe an.

Erbsbreisuppe. Die Suppe ist auch mit 250 g magerem Speck oder 250 g harter Mettwurst zu bereiten. Streicht man die Suppe durch, so legt man das klein geschnittene Fleisch hinein und läßt die Kartoffeln weg.

Fasanensuppe.

100 g Fasanenfleisch, gebraten oder gekocht	$1^1/_2$ l sehr gute Bouillon
65 g gerieb. weiße Semmel	$^1/_{16}$ „ Sahne
40 „ Butter	1 Eigelb.

Kosten: M. 2,30. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Das Fasanenfleisch wird gestoßen und durch ein Haarsieb getrieben. Die geriebene Semmel, mit der Butter durchgeschwitzt, mit der Bouillon verrührt, wird zugedeckt 1 Stunde langsam gekocht. Nachdem man die Suppe durch ein Haarsieb gestrichen, erhitzt man sie in einem irdenen Topf, verrührt den Fleischbrei mit Sahne und Eigelb und einigen Eßlöffeln Suppe, schlägt ihn zu der übrigen Suppe, und diese mit dem Schneebesen heiß, aber nicht kochend, schmeckt nach Salz ab und richtet sofort an. Man kann einige Filets von Fasanenfleisch in die Suppe legen.

Fischsuppe, feine weiße. Für 6—8 Personen (2 Liter).

500 g Hecht	1 l Rindfleischbouillon
750 „ Barsch	1 Mdl. Krebse
$1^1/_2$ l Wasser	6 Austern
30 g Zwiebeln	$^1/_8$ l Weißwein
20 „ Salz	40 g Butter
1 Gewürzdosis	2 Eigelb
60 g Mehl	$^1/_2$ Portion Fischklöße.
50 „ Butter	

Kosten: M. 5,90. — Bereitung: 3 Stunden.

Hecht und Barsch werden geschlachtet, geschuppt, ausgenommen, die Leber und das von den Gräten gelöste Hechtfleisch zurückgestellt. Aus dem in Stücke geschnittenen Barsch und den zerschlagenen Hechtabfällen, Austernbärten und -wasser wird mit Wasser, Zwiebeln, Salz und Gewürzen langsam eine gute Fischbouillon gekocht. Zu der im irdenen Topfe mit Mehl geschwitzten Butter kommen Rindfleisch- und Fischbouillon, alles wird $^1/_4$ Stunde leise gekocht. Krebse werden inzwischen gekocht, das Fleisch aus den Schalen gebrochen, die Austern von den Bärten befreit; Austern und Leberstücke werden in Weißwein steif gemacht, nicht gekocht. $^1/_2$ Portion

Fischklöße wird bereitet, und diese in dem Austernwein, das Hechtfleisch in Stückchen in 20 g Butter gar gemacht. Die Suppe, durch ein feines Sieb gegossen, mit den geschlagenen Eigelb abgezogen, wird, nachdem noch 20 g Butter kalt dazu gefügt sind, recht heiß über alle Einlagen angerichtet. Anstatt Hecht und Barsch kann man andere, besonders auch kleine grätige Fische, verwenden; statt Austern, Muscheln.

Fischsuppe, klare mit Einlage.

375 g Fisch	40 g kleingeschnitt. Gemüse aller Art
5 „ Salz	1 l braune kräftige Rindfleischbouillon
3/4 l Wasser	10 g Butter
1/4 Theel. gem. ganze Gewürze	10 „ Stärkemehl.
20 g Zwiebeln	
20 „ kleine ausgestochene Kartoffeln	

Kosten: M. 1,35. — Bereitung: 2 Stunden.

Süßwasserfische eignen sich besonders zu Fischsuppen. Die Rückenstücke des vorbereiteten Fisches werden aus Haut und Gräten geschnitten, gesalzen und beiseite gestellt. Alle anderen Fischabgänge hackt man und stellt sie mit 3/4 l Wasser, den Gewürzen und Zwiebeln 1 Stunde, zugedeckt, auf langsames Feuer. Kartoffeln und Gemüse werden mit der Bouillon gekocht und mit der durchgegossenen Fischbrühe gemischt. Die Fischstückchen schwitzen in Butter, zugedeckt, weich und werden in die Terrine gelegt. Die Suppe kocht mit dem kalt angerührten Stärkemehl auf und wird über die Einlagen angerichtet.

Fischsuppe mit Curry.

65 g gekochte Fischstückchen	3/4 l Milch
100 „ Zwiebeln	30 g Butter
56 „ Suppengrün	30 „ Mehl
30 „ Butter	15 „ Currypulver
3/4 l Fischwasser	20 „ Reis.

Kosten: M. 0,70. — Bereitung: 1 Stunde.

Zwiebeln und Suppengrün klein geschnitten werden in irdenem Topf in 30 g Butter gelb geschmort, Fischwasser und Milch hinzugefügt, das Ganze zugedeckt 30 Minuten gekocht und durch ein Haarsieb gegossen. Die übrige Butter wird mit Mehl und Currypulver in dem Kochtopf geröstet, der gewaschene Reis dazugethan, mit der Flüssigkeit aufgefüllt, und so lange gekocht bis er gar ist. Die kleinen Fischstücke werden vor dem Anrichten in der Suppe erhitzt.

Fischsuppe, weiße gebundene s. Restverwendung Fisch.

Frucht- oder Weinkaltschale.

Frucht- oder Weinkaltschalen bereitet man, indem man eine schmackhafte Flüssigkeit durch Fruchtsäfte, Überbleibsel der Auskochung von Obst mit Wasser (bei Weinkaltschalen von Wein und Wasser), Zucker, Citronen- oder Apfelsinenschalen mit Wein vermischt herstellt, dieselbe mit Stärkemehl, 28 g auf 1 *l*, aufkocht, erkalten läßt und Würfel von Semmeln, Biskuits, Früchten, auch abgezogene Kirsch-, Aprikosenkerne oder klein geschnittene Mandeln hineinthut.

Fruchtkaltschale (feine). Für 6 Personen.

250 g Kirschen	1 Fl. Weißwein
125 „ Erdbeeren	250 g Zucker
125 „ Johannisbeeren	1/8 *l* Wasser
3 Aprikosen	1/8 „ Eisstückchen von Kunsteis.
125 g Himbeeren	

Kosten: M. 2,05. — Bereitung: 6 Stunden.

Die vorbereiteten Früchte legt man in Wein. Der Zucker wird zu dickem Sirup gekocht, die mit der Schaumkelle hineingelegten Früchte müssen darin durchziehen. Man legt sie vorsichtig in den Wein zurück und gießt den Fruchtsaft durch ein Sieb dazu. Nun bleibt alles einige Stunden zugedeckt in Eis stehen. Man reicht beim Anrichten nach Belieben abgewaschene Eisstücke dazu.

Champagnerkaltschale: Verfeinern kann man die Kaltschale durch Zusatz 1/2 Flasche deutschen Champagners und noch feinerer Früchte. Im Notfalle nimmt man schöne konservirte Früchte.

Fruchtpureesuppe (Pflaumen-, Apfel-, Himbeer-, Kirsch-, Erdbeerpureesuppe).

500 g Fruchtpuree	25 g Stärkemehl
1/8 Citronenschale	65 „ Zucker (nach Bedürfnis mehr).
1 1/2 *l* Wasser	

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Hierzu kann man beliebige Früchte verwenden, auch Fruchtabfälle, überreife, unansehnliche Früchte sowie Backobst. Nachdem die vorbereiteten Früchte mit Citronenschale im Wasser weich gekocht sind, werden sie durch ein Haarsieb gestrichen mit Wasser, Stärkemehl und Zucker aufgekocht und angerichtet. Zu diesen Suppen können kleine Zwiebäcke oder Suppenmakronen gereicht werden.

Nach dem Erkalten giebt man diese Suppen als **Fruchtkaltschalen (Pflaumen-, Apfel-, Himbeer-, Kirsch-, Erdbeerkaltschale).**

Man verwendet alle Kompotts zu Fruchtkaltschalen, indem man sie um das Vierfache mit Wasser vermehrt, verkocht, mit 25 g Stärkemehl auf 1 *l* abzieht, mit Zucker abschmeckt und erkalten läßt.

Frühlingssuppe.

12 junge kl. Karotten	6 kleine Blüten Blumenkohl
75 g Bohnen ungeputzt	4 Spargel
65 „ Schoten ausgehülst	1¼ *l* Bouillon.

(Im Sommer alle Gemüse.)

Kosten: M. 1,60. — Bereitung: 1 Stunde.

Die vorbereiteten Karotten werden in Scheiben geschnitten und 1 Stunde in etwas Bouillon gekocht. Dann giebt man vorbereitete junge Bohnen, Schoten, ¼ Stunde später, in Wasser gar aber nicht zu weich gekochte, beputzte Blumenkohlröschen und Spargelstückchen dazu. Natürlich genügen auch einige dieser Gemüse. Beliebig kann man Eierstich, kleine Fleischklöße, Filets von Hühner- oder Kalbfleisch, auch Krebsschwänze und gefüllte Krebsnasen (für diese Menge ½ Mandel) hinzufügen. Die übrige heiße Bouillon wird über die Gemüse gefüllt. Man muß die Bouillon immer im zugedeckten Topfe langsam kochen und nicht knapp messen, da viel einkocht und die Suppe durch Nachgießen von Wasser an Geschmack verliert. Die in Salzwasser schnell abgekochten Gemüse haben in der Suppe schönere Farbe, die Suppe selbst ist aber nicht so schmackhaft. Im Winter kann man sich auch der unter Macédoine oder Leipziger-Allerlei käuflichen bunten Büchsengemüse bedienen.

Gänsekleinsuppe s. Restverwendung Gänseklein.

Gemüsemilchsuppe, russische.

150 g Gemüse aller Art	½ *l* Wasser
4 rohe Kartoffeln	10 g Salz
50 g Graupen	1 *l* Milch
50 „ Butter	1 Eßl. Petersilie.

Kosten: M. 0,55. — Bereitung: 2 Stunden.

Gemüse und Kartoffeln werden geputzt und in Würfel oder Stückchen geschnitten; die Graupen werden zweimal blanchiert, die Gemüse mit kochendem Wasser überbrüht. In einem irdenen Topf schwitzt man unter Umrühren Graupen und Gemüse in der Butter

durch, gießt Wasser hinzu, thut Salz daran und kocht alles weich; dann füllt man nach und nach die Milch zu und streut schließlich Petersilie in die mit Salz abgeschmeckte Suppe.

Graupensuppe.

65 g Graupen	20 g Mehl
20 „ Butter	1¼ l Bouillon oder Spargelwasser
1 Stück Sellerie	1 Prise Salz.
20 g Zwiebeln	

Kosten: 1,15. — Bereitung: 2½ Stunde.

Die Graupen werden, nach zweimaligem Abwellen, mit Butter, Sellerie, Zwiebeln und Mehl unter Rühren 10 Minuten geschwitzt; dann wird die Flüssigkeit aufgefüllt, zugedeckt, langsam 2 Stunden gekocht, mit Salz abgeschmeckt und nach Entfernung von Sellerie und Zwiebeln angerichtet. Mit Fleischextrakt oder Eigelb kann man die Suppe schmackhafter machen. Man giebt auch gern 125 g kleine Kartoffelstücke oder einige Spargelstückchen gar gekocht in die Suppe. (Gericht für den Selbstkocher.)

Graupensuppe, durchgestrichene.

80 g starke Graupen	1¼ l Bouillon aus Knochen
20 „ Butter	1 Prise Salz
1 Stück Sellerie	1 Eigelb
1 Zwiebel	10 g Butter.
20 g Mehl	

Kosten: 0,70. — Bereitung: 2½ Stunde.

Diese Suppe wird wie Graupensuppe gekocht. Man treibt sie aber schließlich durch ein Haarsieb und schlägt sie beim Anrichten mit einem verdünnten Eigelb und Butter heiß. Man kann Spargelstückchen und Blumenkohlröschen hineinlegen. Diese Suppe kann auch mit Spargelwasser statt Bouillon bereitet werden; man zieht sie aber dann mit 2 Eigelb und 3 Eßlöffel Sahne ab. (Gericht für den Selbstkocher.)

Graupensuppe, gebundene ohne Bouillon.

40 g Mittelgraupen	56 g klein geschnittenes Suppengrün
½ l Wasser zum Abwellen	1½ l Wasser
40 g Rindernierentalg	10 g Salz.
40 „ Mehl	

Kosten: M. 0,15. — Bereitung: 3½ Stunde.

Der gewässerte, sehr klein gewiegte Rindertalg wird mit den vorbereiteten Graupen gut durchgeschwitzt, dann mit dem Mehl verrührt, das Suppengrün hinzugefügt, durchgeschmort, das Wasser darauf gegossen, gesalzen und der Topf zugedeckt. Die Suppe kocht nun langsam 2—3 Stunden. Man kann sie durch 2 g Fleischextrakt verbessern und noch 100 g abgebrühte, gewürfelte Kartoffeln mit weich kochen. Nach Belieben ist die Suppe auch durch ein Haarsieb zu streichen.

Griesmehlsuppe.

1 *l* Milch	40 g Griesmehl
5 g Salz	2 Eigelb } verquirlt.
20 „ merieb. Parmesankäse	1 Eßl. Wasser }

Kosten: M. 0,45. — Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

$^7/_8$ *l* Milch kocht mit Salz und dem Parmesankäse auf; $^1/_8$ *l* kalte Milch wird mit dem Griesmehl verrührt, mit 1 Eßlöffel heißer Milch verdünnt und unter starkem Schlagen der ganzen Menge zugesetzt, abgeschmeckt, mit dem verquirlten Eigelb vermischt und sofort angerichtet.

Griessuppe mit Milch.

$1^1/_8$ *l* Milch	6 g Salz
1 Stück Citronenschale und Zimmet oder $^1/_2$ g Vanille	65 „ Gries
10 g Zucker	1 Eigelb } verquirlt.
	1 Eßl. Wasser }

Kosten: M. 0,45. — Bereitung: 20 Minuten.

Auf 1 *l* kochende Milch mit Gewürzen, Zucker und Salz quirlt man in $^1/_8$ *l* Flüssigkeit den gewaschenen Gries ein und läßt ihn unter öfterem Umrühren $^1/_4$ Stunde ausquellen. Vor dem Anrichten zieht man die Suppe mit Eigelb ab.

Griessuppe mit Bouillon. Man quirlt den vorbereiteten Gries in Bouillon ein. Durch Hinzufügen von in Salzwasser abgekochtem Spargel oder Blumenkohl, sowie ein wenig Krebsbutter, läßt sich die Griessuppe bedeutend schmackhafter herstellen.

Griessuppe mit Wasser.

$1^1/_8$ *l* Wasser	1 Stückchen Zimmet
1 Prise Salz	65 g Gries
30 g Zucker	1 Eigelb } verquirlt.
20 „ Butter	1 Eßl. Wasser }
$^1/_4$ Citronenschale	

Kosten: M. 0,20. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

1 l Wasser wird mit Salz, Zucker, Butter und Gewürzen aufgekocht, der Gries vorbereitet und 1/4 Stunde unter häufigem Rühren in der heißen Flüssigkeit aufgequollen. Das verquirlte Eigelb durch ein Sieb zur Suppe geschlagen, kann auch wegbleiben; 1/8 l Weißwein erhöht den Wohlgeschmack.

Graupensuppe, Reissuppe mit Wasser. Anstatt Gries sind auch 40 g Graupen oder 30 g Reis zu verwenden. Zu derselben können nach Belieben 30 g gequollene Sultanrosinen und anstatt Weißwein 1/8 l Apfelwein gefügt werden. Dann aber 40 g Zucker.

Grundsuppe, braune.

20 g Zwiebeln	Salz nach Geschmack
30 „ Mehl	1 Prise Pfeffer
25 „ Butter	4 Eßl. gebratene Semmelbröckchen.
1 1/4 l braune Bouillon	

Kosten: M. 1,20. — Bereitung: 1 1/4 Stunde.

Zu den klein geschnittenen mit dem Mehl in der gebräunten Butter gelb geschwitzten Zwiebeln wird die Bouillon gefüllt, die Suppe langsam 1 Stunde gekocht, oft geschäumt, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, durch ein Sieb gerührt und mit den gebratenen Semmelbröckchen angerichtet. Zur Kräftigung der Suppe kann mit 1 g Fleischextrakt nachgeholfen werden.

Obige Suppe kann durch 2 Eßlöffel Rotwein verfeinert oder mit 4 Eßlöffel Tomatenbrei oder 4 Tomaten, die man mitkocht, schmackhafter gemacht werden.

Grundsuppe, weiße.

40 g Butter	1 1/4 l weiße Bouillon
40 „ Mehl	Salz nach Geschmack
20 „ Zwiebeln	1 Eigelb } verquirlt.
10 „ Sellerie	1 Eßl. kalte Bouillon }

Kosten: M. 1,20. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Die Butter wird mit Mehl, Zwiebeln und Sellerie zu einer weißen Mehlschwitze verrührt, die Bouillon langsam dazu gerührt, bis auf 1 l eingekocht, mit Salz abgeschmeckt und, nachdem die Suppe bündig gekocht ist, durch ein Sieb gegeben. Das verquirlte Eigelb wird beim Anrichten durch ein Sieb zur kochenden Suppe geschlagen, die dann, falls sie zu dick ist, mit etwas heißer Bouillon verdünnt werden kann. Man giebt gern geröstete Semmelbröckchen zu den gebundenen Suppeu.

Hafergrützsuppe.

60 g amerik. Hafergrütze (d. h. geschrotete) oder 90 g gewöhnliche Hafergrütze	10 g Zucker
1 Stückchen Citronenschale	10 „ Butter
8 g Salz	8 süße Mandeln
$1^1/_4$ *l* Wasser	20 g Korinthen
	4 Eßl. gebratene Semmelbröckchen.

Kosten: M. 0,20. — **Bereitung:** 2 Stunden.

Die Hafergrütze wird vorbereitet, mit Citronenschale und 1 Prise Salz, unter Hinzugießen von kaltem Wasser, langsam weich gekocht; nachdem man sie durch ein Haarsieb gestrichen, schmeckt man sie, von neuem heiß gemacht, mit Zucker, Butter und Salz ab, fügt abgezogene, in Stifte geschnittene Mandeln und ausgequollene Korinthen dazu und giebt gebratene Semmelbröckchen daneben.

Hühnersuppe.

1 kleines Huhn	2 Spargel, 1 kl. Stück Blumenkohl, 4 Morcheln
$1^1/_2$ *l* Wasser	40 g feiner Reis
30 g Suppengrün	1 *l* Wasser zum Reis
10 „ Salz	$^1/_2$ Portion Schwemmklöße.
1 gerieb. Karotte	

Kosten: M. 1,95. — **Bereitung:** 3 Stunden.

Das vorbereitete ältere Huhn wird mit kaltem Wasser aufgesetzt, mit Suppengrün und Salz in $2^1/_2$—3 Stunden langsam weich gekocht, und in der letzten $^1/_2$ Stunde die Karotte zur Bouillon gethan. — Man nimmt das Huhn aus der Brühe, spült es sauber ab und stellt es, mit Bouillonfett befüllt, zugedeckt heiß. Die Bouillon gießt man durch ein Haarsieb und läßt das Fett absetzen, das man dann sorgfältig entfernt. Die weich gekochten Suppengemüse schneidet man in saubere Stückchen, kocht kleine Spargel-, Blumenkohl- und Morchelstückchen in Wasser gar, ebenso den gut gewaschenen Reis in kochendem Wasser in $^1/_2$ Stunde weich, aber körnig, und bereitet die Schwemmklößchen. Alle Suppeneinlagen begießt man vorsichtig mit der Bouillon, die man noch mit 5 g Fleischextrakt kräftigen kann; man legt das in saubere Filets geschnittene Brustfleisch des Huhnes in die Terrine (falls man nicht vorzieht, das Huhn bei Tisch zu zerlegen und zur Suppe herumzureichen), gießt die Suppe darauf und richtet an. Man kann auch noch 12 Krebsschwänze hinzuthun, oder anstatt der Schwemmklößchen die durch ein Sieb geriebene Leber des Huhns

mit 125 g gewiegtem Schweinefleisch, $^1/_2$ Theelöffel Salz und Pfeffer und 1 Eigelb vermischen, Klößchen davon drehen und gar ziehen lassen.

Hülsenfrucht- und Getreidemehlsuppen

von präpariertem Hafer-, Reis-, Buchweizen-, Mais-, Gersten-, Grünkern-, Hülsenfruchtmehl von Hohenlohe, Knorr oder Wittekopp (letzteres nur zu Bouillon).

1. Milch- oder Wassersuppe:

1 *l* Milch oder Wasser	20 g Butter
4 gerieb. bittere Mandeln oder	40 „ Zucker
1 Eßl. Citronenzucker oder	8 „ Salz
1 Eßl. Vanillezucker	1 Eigelb } verquirlt
40 g des betr. Mehles	1 Eßl. Wasser } verquirlt
$^1/_2$ *l* Milch oder Wasser zum Anrühren	4 Eßl. gebratene Semmelbröckchen.

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

2. Bouillonsuppe:

40 g des betr. Mehles	1 Prise Salz
20 „ Butter	1 g Fleischextrakt
$1^1/_8$ *l* Bouillon	4 Eßl. gebratene Semmelbröckchen.
1 Eigelb } verquirlt	
1 Eßl. Sahne od. Wasser } verquirlt	

Kosten: M. 1,10. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

1. Milch oder Wasser werden mit Mandeln, Citronenzucker oder Vanillezucker aufgekocht, mit dem betreffenden Mehl, das in $^1/_2$ *l* Flüssigkeit angerührt wurde, $^1/_2$ Stunde gekocht, mit Butter, Zucker und Salz abgeschmeckt. Wasser bedarf noch einer besonderen Butterzuthat. Die Semmelbröckchen werden dazugegeben. In Hafersuppe thut man 30 g ausgequollene Korinthen. Die fertige Suppe wird mit dem Eigelb abgezogen und durch ein Sieb in die Terrine gefüllt.

2. Das Mehl wird mit Butter (oder mit Speckwürfeln) angeschwitzt, die Flüssigkeit dazugerührt, $^1/_2$ Stunde gekocht, das verquirlte Eigelb dazugegeben, die Suppe mit Salz und Fleischextrakt abgeschmeckt und durch ein Sieb gegossen mit den Semmelbröckchen angerichtet.

Grünkernmehl muß $1^1/_2$ Stunde kochen. Hülsenfruchtmehlsuppe verbessert man durch geschmorte Zwiebelwürfel, etwas Majoran und Schinkenwürfelchen und läßt das Ei weg.

Hülsenfrucht- und Getreidemehlsuppen mit Tropon bereitet man ebenso, nur quirlt man Eigelb und 2 Eßlöffel Milch oder Wasser zu 15 g Tropon und fügt diese Masse unter Schlagen kurz vor dem Anrichten zu der Suppe.

Kalbfleischsuppe mit Graupen.

500 g Kalbfleisch	10 g Salz
20 „ Mehl	1 ganze Zwiebel
65 „ Graupen, mittel	2 Stück Sellerie
50 „ Butter	$1^1/_2$ *l* Wasser.

Kosten: M. 1,00. — Bereitung: 2—3 Stunden.

Rohes Kalbfleisch (auch Abfälle) schneidet man klein und schwitzt es in irdenem Topf mit dem Mehl und den gesäuberten Graupen, der Butter, dem Salz, der Zwiebel und dem Sellerie, bis das Mehl gar ist; unter Rühren füllt man dann $1^1/_2$ *l* Wasser darauf, läßt alles 2—3 Stunden zugedeckt langsam kochen, nimmt die guten Fleischstücke heraus, beschneidet sie zierlich, legt sie in die Terrine, rührt das Übrige durch ein Haarsieb, läßt die Suppe wieder heiß werden und richtet sie durchgeschlagen mit einem Theelöffel Butter an.

Kalbfleischsuppe mit Mehl. Anstatt der Graupen können 50 g Mehl zu der Suppe dienen, sie wird dann mit einem verquirlten Eigelb abgezogen und mit kleinen Blumenkohl- oder Spargelstückchen angerichtet. Mit 2 g Fleischextrakt zu verbessern.

Kalbslungensuppe mit Curry.

1 Kalbslunge und Herz (zu Bouillon)	20 g gerieb. Zwiebeln
20 g Salz	40 „ Reis
1 Gewürzdosis	10 „ Curry
20 g Suppengrün	20 „ Mehl
20 „ Butter	2 *l* Wasser.

Kosten: M. 0,15. — Bereitung: 2 Stunden.

Lunge und Herz werden in Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser gewaschen und mit 2 *l* Wasser und Salz, dem Gewürz und Suppengrün weich gekocht. Die Bouillon wird durch ein Sieb gegossen. Mit der in einem irdenen Topf geschmolzenen Butter werden die Zwiebeln durchgeschwitzt; der Reis wird gewaschen und gebrüht dazugeschüttet, ebenfalls das Currypulver und Mehl. Nachdem alles unter Rühren durchgebraten ist, füllt man $1^1/_4$ *l*

Lungenbouillon auf und kocht die Suppe in $^3/_4$—1 Stunde fertig, schmeckt sie ab, kann auch noch 1 g Fleischextrakt dazu thun, und richtet sie an. Das Herz schneidet man in kleine Würfel und legt es teilweise, ebenso wie das kleingeschnittene Suppengrün, in die Terrine. Das Fleisch wird verwandt zu Kalbslungenhaché.

Kartoffelsuppe.

625 g rohe, geschälte Kartoffeln
$1^1/_2$ l Wasser
1 Gewürzdosis
30 g Suppengrün
5 „ Salz
40 „ Fett
10 g Mehl
1 Eßl. gewiegte Petersilie (oder Selleriekraut)
1 Prise weißer Pfeffer
2 g Fleischextrakt
4 Eßl. gebratene Semmelbröckchen.

Kosten: M. 0,30. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die Kartoffeln werden mit kaltem Wasser aufgesetzt und wenn sie kochen, abgegossen. Dann wird das Wasser auf die Kartoffeln gefüllt. Gewürze, geputztes Suppengrün (nicht zu klein zerschnitten) und Salz werden hinzugethan und das Ganze zugedeckt 1 Stunde gekocht. In einem irdenen Topf schwitzt man inzwischen 35 g Fett mit dem Mehl gar, bis es schäumt. Das Suppengrün wird aus der Suppe entfernt, die übrige Masse durch ein feines Haarsieb gestrichen und unter Rühren zur Mehlschwitze geschüttet, mit der sie im offenen irdenen Topfe wenigstens 10 Minuten verkochen muß; Petersilie (oder Selleriekraut) schwitzt man in 5 g Fett und schüttet sie zur Suppe, die man mit Pfeffer und Fleischextrakt abschmeckt. Die Semmelbröckchen werden dazu gereicht. Falls die Suppe gestanden hat und zu dick geworden ist, muß etwas Wasser, Salz und ein kleines Stückchen Butter dazugethan werden. Die Suppe kann bis auf die Petersilie fertig gemacht und im Wasserbade bis zum Gebrauch heiß gestellt werden. Hat man Bouillon von Bratenknochen oder Schinkenbouillon, so ist sie gut anstatt Kochwasser zur Kartoffelsuppe zu verwenden, dann genügen 30 g Fett.

Kartoffelsuppe mit Tomaten. Zu den abgekochten Kartoffeln werden 200 g durchgebrochene Tomaten gefügt und 1 Stunde mitgekocht; man kann auch 150 g fertigen Tomatenbrei zu der Mehlschwitze geben.

Kartoffelsuppe mit Fleisch.

250 g Rindfleisch	15 g Salz
1 kg rohe, geschälte Kartoffeln	1 Prise weißer Pfeffer
125 g Gemüse (Suppengrün)	1 Eßl. gewiegte Petersilie
	$1^1/_4$ *l* Wasser.

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: 3 Stunden.

Das Rindfleisch wird in mundrechte Würfel geschnitten, abgewaschen und in einen irdenen Topf gethan. Die Kartoffeln und beliebiges Gemüse (Rüben, Porree, Kohl, Sellerie) in Würfel geschnitten werden mit kochendem Wasser überbrüht. Mit einem Schaumlöffel füllt man alles zum Fleisch, streut Salz und Pfeffer darauf und gießt Wasser dazu. Dann verdeckt man den Topf recht fest; nach $^1/_2$ Stunde schäumt man die Suppe und richtet sie nach $2^1/_2$ stündigem langsamem Kochen, mit Petersilie gemischt, an. Sollte sie zu fett sein, so füllt man etwas Fett ab. Man kann auch 1 g Fleischextrakt dazu thun.

Kaulbarschsuppe. Für 6 Personen.

625 g Kaulbarsch	80 g Butter
20 „ Salz	50 „ Mehl
$1^1/_4$ *l* Wasser	60 „ Tomatenbrei
10 g Salz	$^1/_2$ *l* Bouillon
30 „ Zwiebeln	200 g Blumenkohlröschen od. Spargel
40 „ gewürfeltes Suppengrün	2 Eigelb } verquirlt
1 Gewürzdosis	4 Eßl. saure Sahne } verquirlt
1 Mdl. Suppenkrebse	$^1/_2$ Theel. Citronensaft.

Kosten: M. 2,95. — Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Die gereinigten Kaulbarsche salzt man 1 Stunde ein und bindet Rogen und Milche in ein Mullläppchen. Die abgetrockneten Fische müssen mit Wasser, Salz, Zwiebeln, Suppengrün und der Gewürzdosis $^1/_2$ Stunde kochen. Die besten Stücke Fisch löst man ab und stellt sie zurück, ebenso das andere durch ein Haarsieb gestrichene Fischfleisch. Nachdem die Krebse abgekocht, bricht man die Schwänze aus und stößt mit Ausnahme weniger Nasen (die man füllen kann) die Schalen und Bäuche im Steinmörser, schwitzt in einem irdenen Topf Butter und Krebsabfälle tüchtig durch, bestreut sie nach 10 Minuten mit Mehl, röstet dieses gleichfalls durch, thut den Tomatenbrei (oder auch 2 frische Tomaten), Fisch- und Rindfleischbouillon dazu und kocht die Suppe $^3/_4$ Stunden. Krebs-

schwänze und Nasen, Fischstückchen, abgekochte Blumenkohlröschen oder Spargelstückchen, die in Scheiben geschnittenen Rogen und Milche stellt man im Wasserbade heiß. Die Suppe gießt man durch ein Haarsieb, verrührt das Fischpuree mit Eigelb und Sahne, erhitzt die Suppe, schlägt sie 1 Minute mit dieser Mischung durch, schmeckt sie mit Citronensaft ab und richtet sie über die Einlagen an.

Königinsuppe mit Einlagen (soupe à la reine).

750 g Kalbfleisch od. 1/2 Huhn	10 g gerieb. süße Mandeln
250 „ Markknochen	1 Eßl. Sahne
30 „ Suppengrün	1 Eigelb
15 „ Salz	1 Prise Zucker
40 „ Butter	1 1/2 *l* Wasser.
40 „ Mehl	

Für die Klößchen.

65 g Kalbfleisch oder 65 g rohes Hühnerfleisch	40 g in Bouillon geweichtes, ausgedrücktes Milchbrot
15 „ Nierenfett	1 Eigelb
15 „ Butter	1 Theel. Sahne
	Salz nach Geschmack.

Kosten: M. 1,95. — Bereitung: 2 Stunden.

Das Fleisch wird mit dem Nierenfett fein gehackt, die Butter zu Sahne gerührt, alle anderen Zuthaten werden gut damit verarbeitet, durch ein Sieb gestrichen und aus der Masse mit 2 Kellen kleine längliche Klöße geformt, die in Salzwasser gar ziehen müssen.

Kalbfleisch oder Huhn und Markknochen werden mit Suppengrün und Salz zu einer kräftigen Bouillon gekocht. Dann schwitzt man Butter und Mehl, rührt sie mit der fertigen Bouillon aus und kocht sie noch 1 Stunde unter Abschäumen. Zum Legieren der Suppe werden die Mandeln mit der Sahne erwärmt, mit dem Eigelb verrührt, und mit der kochenden Suppe unter fortwährendem Schlagen vermischt. Die Suppe wird durch ein Sieb gestrichen, mit einer Prise Zucker abgeschmeckt, und im Wasserbade heiß gestellt. Das zierlich geschnittene Suppengrün und die Klöße kommen dazu. Statt der Klöße kann man auch das in Stücke geschnittene Brustfleisch und die Keulen von dem Huhn oder das Kalbfleisch in die Suppe legen.

Königinsuppe (soupe à la reine) mit Puree von Huhn oder Kalbfleisch. Das gekochte Fleisch von Huhn oder Kalb wird in einem Mörser gestoßen, durch ein Haarsieb gestrichen und mit der

Sahne und dem Ei zu obiger Suppe geschlagen; dieselbe darf dann nicht mehr kochen. Überhaupt darf die Suppe, wenn Fleischpurees oder Fleischstückchen hinein kommen, nur erhitzt werden, weil erstere sonst gerinnen und letztere zäh werden. Die Suppe wird schmackhafter, wenn man ihr 2 Eßlöffel Weißwein zusetzt und sie mit Salz und Pfeffer abschmeckt. Zu beiden Suppen giebt man gern gebratene Semmelbröckchen.

Krammetsvögelsuppe.

3 Krammetsvögel	1 Prise Pfeffer
50 g Butter	Salz nach Geschmack
$1^1/_4$ l braune Bouillon	1 g Fleischextrakt
30 g Mehl	4 Eßl. gebratene Semmelbröckchen.
$^1/_{16}$ l Maltonwein	

Kosten: M. 2,40. — Bereitung: 2 Stunden.

Die Krammetsvögel, von denen nur der Magen entfernt wird, werden nach Vorschrift vorbereitet und 10 Minuten in der braunen Butter gebraten. Darauf löst man die Brüstchen ab, schneidet sie in Filets und stellt sie, mit Bouillon überfüllt, zur Seite. Den Rest stößt man in einem Mörser fein und thut ihn in die Butter zurück, übersiebt mit Mehl, schmort gut durch, füllt die Bouillon darauf, läßt die Suppe zugedeckt 1 Stunde langsam kochen, schäumt sie ab, reibt sie durch ein Haarsieb, verrührt sie mit Wein, Pfeffer, Salz und Fleischextrakt und läßt die Filets darin heiß werden, aber nicht kochen. Die Semmelbröckchen werden dazugereicht. Man kann diese Suppe von allem Wildgeflügel, auch von Resten desselben bereiten (**Schnepfen-, Rebhuhn-, Birkhuhn-, Haselhuhn-, Schneehuhn-, Becassinen-, Wildentensuppe**).

Kräutersuppe.

40 g gemischte Kräuter	40 g gerieb. Semmel
40 „ Porree	$1^1/_4$ l Bouillon
40 „ Sauerampfer	20 g Spinat
65 „ Salatblätter	1 Eßl. Sahne
30 „ Butter	20 g Butter
5 „ Mehl	Salz nach Geschmack.

Kosten: M. 1,60. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die vorbereiteten Kräuter, Porree, Sauerampfer und Salatblätter werden mit vielem kochendem Wasser überbrüht und leise ausgedrückt; 30 g Butter werden mit dem Mehl geschwitzt, die Kräuter dazugethan, verrührt, die Semmel wird darüber gestreut, die Bouillon

aufgefüllt, $^3/_4$ Stunden leise gekocht und durch ein feines Haarsieb gestrichen. Der Spinat wird übergewellt und die Suppe mit dem ausgepreßten Spinatsaft, Sahne und 20 g Butter heiß gerührt, mit Salz abgeschmeckt und angerichtet.

Kerbelsuppe. Die Kräuter können auch durch 50 g gewiegten, abgewellten Kerbel ersetzt werden. Dieser wird nicht durch ein Sieb gerührt. Man kann bei diesen Suppen die Bouillon durch Wasser ersetzen, fügt aber dann 2 g Fleischextrakt hinzu.

Krebssuppe I.

8 Suppenkrebse	40 g Mehl
1 *l* Wasser } zum Abkochen	1 *l* Bouillon
20 g Salz } zum Abkochen	2 Eßl. Sahne
50 „ Butter	1 Prise Zucker und Salz.

Kosten: M. 1,50. — Bereitung: 2 Stunden.

Die vorbereiteten Krebse werden in Salzwasser 10 Minuten gekocht. Wenn sie kalt sind, wird das Fleisch der Schwänze und Scheren ausgebrochen. Die Krebsnasen werden, nachdem man die Unterbäuche herausnahm, mit einer Farce (s. d.) gefüllt, alle übrigen Schalen sehr fein gehackt oder in einem Serpentinsteinmörser fein gestoßen. Zuletzt stößt man noch die weißen Unterbäuche, die von der Galle befreit den aromatischen Krebsgeschmack geben. Dann setzt man das Gestoßene zuerst mit der Butter, darauf mit dem Mehl $^1/_2$ Stunde auf das Feuer, ohne zu bräunen, weil sonst die rote Farbe und der feine Geschmack verloren gehen. Nun wird der Brei mit der Bouillon zu einer dünnfließenden, jedoch gebundenen Suppe ausgerührt. Man streicht sie durch ein Sieb, läßt sie aufkochen und giebt etwas Sahne, Zucker und Salz dazu. Beim Anrichten giebt man das Krebsfleisch, und nach Belieben Klöße, gefüllte Krebsnasen, Blumenkohl, Spargel- oder Morchelstückchen in die Terrine.

Krebssuppe II.

2 Mdl. kleine Suppenkrebse	$1^1/_2$ *l* gute Bouillon
125 g Butter	$^1/_8$ *l* Sahne
60 „ gerieb. weiße Semmel	1 Prise weißer Pfeffer.

Kosten: M. 2,10. — Bereitung: 2 Stunden.

Die vorbereiteten Suppenkrebse werden in kochendes Wasser geworfen und sofort herausgenommen, so daß sie sterben ohne gar zu werden. Man stößt sie im Serpentinsteinmörser und schwitzt den Krebsbrei in der Butter tüchtig durch, bis er rot ist, streut die Semmel

darüber, füllt, nachdem diese durchgebraten, die Bouillon darauf und kocht die Suppe zugedeckt 1 Stunde. Zuerst rührt man sie nun durch ein gröberes, dann durch ein ganz feines Haarsieb, schlägt sie mit Sahne und Pfeffer heiß und richtet sie an.

Kürbissuppe.

500 g Kürbisstücke	20 g Mehl
$1^1/_4$ l Wasser	20 „ Butter
2 Nelken	5 „ Salz
1 Stückchen Zimmet	$^1/_8$ l Essig
1 Stückchen Citronenschale	65 g Zucker.

Kosten: M. 0,40. — Bereitung: 1 Stunde.

Der Kürbis wird mit Wasser und Gewürzen weich gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Mehl und Butter schwitzt man gar, fügt den Kürbisbrei langsam hinzu, läßt die Suppe durchkochen und schmeckt sie mit Salz, Essig und Zucker ab. Wer keine Säure daran liebt, fügt statt Essig einen Löffel Rum oder $^1/_8$ l Weißwein hinzu. Man kann auch 40 g ausgequollenen Reis in die Suppe thun.

Hagebuttensuppe ebenso; auch von 125 g getrockneten Hagebutten.

Linsen- oder Bohnensuppe.

200 g Linsen oder 175 g Bohnen	1 Stück Porree
1 Prise Natron	20 g Zwiebeln
125 g Speck oder $1^1/_4$ l Schinkenbouillon	20 „ Fett
32 g Sellerie	10 „ Mehl
	1 Prise Salz.

Kosten: M. 0,40. — Bereitung: 3 Stunden.

Die Linsen oder Bohnen werden nach Vorschrift eingeweicht und abgewellt (s. Hülsenfrüchte). Durch Abkratzen und Bürsten gesäuberte Schinkenschwarten und Knochen (500 g auf 1 l Wasser) oder magerer Speck, werden eine Nacht eingeweicht und mit Sellerie, Porree und 10 g Zwiebeln gar gekocht. Die durchgegossene, entfettete Bouillon gießt man auf die abgewellten Hülsenfrüchte und kocht sie damit weich. 10 g klein geschnittene Zwiebeln werden in Fett gar geschmort, das Mehl darin geschwitzt, 4 Eßlöffel weich gekochte Hülsenfrüchte durch ein Haarsieb gestrichen, damit vermischt, die übrigen Hülsenfrüchte zugefügt, die Bouillon darauf gefüllt, die Suppe durchgekocht, mit Salz abgeschmeckt und ange-

richtet. Kleine, weich gekochte Schinken,- Pökelfleisch- oder Speckwürfel und Selleriestückchen kann man in die Terrine legen.

Linsensuppe mit Rebhuhn.

1 altes Rebhuhn	$1^1/_2$ *l* Wasser
40 g Butter	15 g Salz
200 „ Linsen	5 „ Mehl
500 „ Rinderknochen	Salz nach Geschmack.
20 „ Sellerie	

Kosten: M. 1,45. — Bereitung: $4^1/_2$ Stunde.

Ein Rebhuhn wird sauber vorbereitet und in der Butter angebraten. Die vorbereiteten, abgewellten Linsen schüttet man, nachdem die Butter abgegossen wurde, zum Rebhuhn, fügt Knochen, Sellerie, Wasser und Salz hinzu, bedeckt den Topf und kocht den Inhalt 2 Stunden. Dann nimmt man das Rebhuhn heraus, löst die Brust ab, deckt sie zu, schlägt die Knochen einige Male durch und legt sie wieder zur Suppe. Hat sie 3 Stunden gekocht, so nimmt man alle Knochen heraus und reibt die Linsensuppe durch ein Haarsieb. Die abgegossene Butter schwitzt man in einem irdenen Topf mit etwas Mehl, füllt die durchgeriebene Linsensuppe dazu und läßt sie 20 Minuten durchkochen, zerschneidet die Rebhuhnbrust in zierliche Stücke und läßt sie in der Suppe heiß werden, ohne zu kochen. Die Suppe schmeckt man mit Salz, wenn nötig mit Fleischextrakt ab. Man kann gebratene Semmelwürfel dazu geben.

Maggis Gemüse- und Kraftsuppen (Marke Kreuzstern).

2 Würfel Maggi-Suppen à 10 Pf. (35 Sorten im Handel.)
$1^1/_8$ *l* Wasser oder leichte ungesalzene Bouillon.

Bereitung: 15—30 Minuten.

Die zerdrückten Tafeln werden mit $^1/_8$ *l* kaltem Wasser zu einem Brei verrührt; diesen schüttet man in 1 *l* kochenden Wassers und läßt die Suppe je nach darauf vermerkter Vorschrift 15 bis 30 Minuten, unter häufigem Rühren, zugedeckt, auf gelindem Feuer kochen. Ein feinerer Geschmack wird erzielt, wenn man die Suppen zerbröckelt mit 10 g Butter und, nach Belieben, etwas gewiegter Zwiebel im Topfe anschwitzt, dann die kochende Flüssigkeit langsam damit verrührt und vollendet wie oben. Zur Erhöhung des Wohlgeschmackes können zu den Suppen noch beim Anrichten einige Tropfen Maggi-Würze, wie auch 1—2 mit 1 Eßlöffel kalter Flüssigkeit verquirlte Eigelb gefügt werden. Geröstete Brotwürfel, Markschnittchen u. s. w. bilden empfehlenswerte Beigaben.

Milchkaltschale.

$1^1/_4$ *l* Milch	1 Prise Salz
75 g Zucker	3 Eigelb
2 „ Zimmet	5 g Stärkemehl
2 Eßl. Citronenzucker	4 Zwiebäcke.

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: 20 Minuten.

Man kocht 1 *l* Milch mit Zucker, Gewürzen und Salz auf, quirlt die mit Stärkemehl und $^1/_4$ *l* kalter Milch verschlagenen Eigelb durch ein Sieb dazu, rührt die Milch auf dem Feuer ein wenig seimig und läßt sie erkalten. Vor dem Anrichten füllt man die Suppe durch ein Sieb. Dann giebt man Zwiebackbrocken dazu.

Erdbeerkaltschale. Beim Anrichten fügt man 125 g frische, mit 40 g Zucker eingezuckerte Walderdbeeren hinzu.

Fliedermilchkaltschale. 1 Dolde Flieder- oder Hollunderblüte zieht 2 Minuten in der Milch.

Pfirsichmilchkaltschale. Statt Citronenzucker läßt man 4 Pfirsichblätter 2 Minuten darin ziehen.

Vanillekaltschale. 1 Eßlöffel Vanillezucker statt Zimmet und Citronenzucker.

Nach Belieben kann man auf sämtlichen Suppen Schneeklöße fest werden lassen.

Milchsuppe I.

1 *l* Milch	30 g Zucker
1 Citronenschale oder 3 gerieb. bittere Mandeln od. 1 Theel. Vanillezucker	28 „ Stärkemehl
1 Stückchen Zimmet	2 Eier, 1 Eßl. Milch } verquirlt
1 Prise Salz	10 g Zucker

Kosten: M. 0,45. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

$^3/_4$ *l* Milch ziehen in einer verdeckten Kasserolle mit den Gewürzen $^1/_4$ Stunde an der Seite des Feuers. Dann kocht man Salz und Zucker damit auf und gießt das in $^1/_4$ *l* kalter Milch gelöste Stärkemehl dazu, kocht die Suppe noch 5 Minuten und gießt sie durch ein Sieb in die Terrine. 2 verquirlte Eigelb werden zur Verfeinerung der Suppe verwendet; nach Belieben können die Eiweiß zu Schnee geschlagen, mit 10 g Zucker vermischt, mit einem Eßlöffel abgestochen, als Schneeklöße auf die kochende Suppe gelegt werden, zugedeckt sind sie in 3 Minuten gar.

Milchsuppe II.

1¼ l Milch	30 g Zucker
1 g ganzer Zimmet	1 Prise Salz
1 Eßl. Citronenzucker	30 g Stärkemehl.

Kosten: M. 0,35. — Bereitung: 20 Minuten.

1 l Milch wird mit den Gewürzen, Zucker und Salz aufgekocht, ¼ l Milch mit Stärkemehl verrührt dazugegossen, und die Suppe 10 Minuten gekocht, dann angerichtet. Man kann zu der Milchsuppe auch 1 Eigelb, und 1 Eßlöffel Vanillezucker oder 1 Eßlöffel geriebene süße Mandeln statt Zimmet und Citronenzucker nehmen.

Schokoladensuppe: 150 g Schokolade oder 32 g Doppel-Kakao oder 40 g einfacher Kakao und 30 g Zucker zu obenstehenden Zuthaten.

Ferner dienen statt Stärkemehl als Einlage:

3 Puppen Fadennudeln	oder 40 g Salep oder Arrowroot oder Tapioka
oder 60 g Gries	„ 70 „ Buchweizengrütze
„ 50 „ beliebiger Sago	„ 1 Portion Einlauf.
„ 65 „ feiner Reis	

Milchsuppe mit Eiweißklößchen.

4 Eiweiß	½ abgerieb. Citrone
80 g Zucker	2 Eigelb
1¼ l Milch	1 Eßl. Vanillezucker.
30 g Zucker	

Kosten: M. 0,65. — Bereitung: 20 Minuten.

Die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß werden mit 80 g Zucker vermischt. Die Milch wird heiß gemacht, mit 30 g Zucker und Citrone aufgekocht, der Schnee mit einem Löffel zu Klößen abgestochen, hineingelegt und 4 Minuten leise gekocht; die Klöße dürfen sich nicht berühren. Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, verquirlt die Milch mit den Eigelb und Vanillezucker und richtet diese Flüssigkeit erhitzt sofort über die Eiweißklöße an. Man kann die Milch auch mit Stärkemehl binden.

Fliedermilch: 30 g saubere Fliederblüten (des weißen medizinischen Flieders) werden mit der oben beschriebenen heißen Milchmischung übergossen. Erkaltet gießt man die Fliedermilch durch ein feines Sieb und legt die fertigen Klöße darauf.

Beide Suppen, nach Belieben verdünnt, sind im Sommer als **Milchkaltschale** zu geben.

Mockturtlesuppe. Für 8 Teller.

$^1/_2$ Kalbskopf ohne Brägen und Zunge oder 2 Füße	2 mittelgroße Zwiebeln
40 g gewürfelter roher Schinken	1 Gewürzdosis
500 g kleingeschnittene Rinderhesse	$^1/_8$ *l* Rotwein
1 Mohrrübe	20 g Salz und Pfeffer
$^1/_2$ Sellerieknolle	65 „ Butter
1 Petersilienwurzel	60 „ Mehl
	$^1/_{16}$ *l* Madeira od. Maltonwein
	4 Eier
	$2^1/_2$ *l* Wasser.

Kosten: M. 2,70. — Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.

Braucht man mehr als 8 Teller, so ist zu empfehlen einen Kalbskopf ohne Brägen und Zunge zu kaufen; braucht man weniger, so verwendet man anstatt des Kopfes 2 Kalbsfüße oder den Rest eines Mockturtleragouts. Man bratet Schinken und Hesse mit Suppengrün und Zwiebeln an, thut den Kalbskopf oder die zerschlagenen, abgebrühten Füße dazu, übergießt das Ganze mit dem Wasser, fügt das Gewürz hinzu und läßt alles langsam weich kochen. Dann wird es durchgegossen, die Haut des Kopfes oder der Füße zwischen zwei Teller gepreßt, in Streifen geschnitten und mit Rotwein, Salz und Pfeffer mariniert. Butter und Mehl werden zusammen braun geröstet, die entfettete Bouillon und Wein dazu gegossen; die Suppe muß noch 1 Stunde an der Seite des Feuers kochen, wobei Schaum und Fett entfernt werden. Nachdem die Suppe abgeschmeckt ist, werden die Fußstücke, sowie Eierstich oder ganze harte Eigelb (dann 8 Eier anstatt 4 Eier) hineingethan.

Mohrrübensuppe (Karottensuppe).

150 g Mohrrüben (Karotten)	3 g Petersilie
50 „ gerieb. Semmel	$1^1/_2$ *l* Bouillon
20 „ Schinken	20 g Butter
10 „ Zwiebeln	Salz nach Geschmack.

Kosten: 1,50. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die sauber geputzten Mohrrüben (Karotten) und die Semmel werden mit klein geschnittenem Schinken, Zwiebeln und Petersilie in der Bouillon weich gekocht, durch ein Haarsieb gerieben, mit Butter heiß gerührt und mit Salz abgeschmeckt. Dieselbe Suppe läßt sich von Sellerie, Spargel oder Artischocken bereiten (**Artischocken-, Sellerie-, Spargelsuppe**). Zu diesen weißen Suppen fügt man einige Löffel Sahne.

Ochsenschwanzsuppe, gebundene (Ox-tail soup) oder braune Suppe. Für 6 Personen.

1 Ochsenschwanz (1 kg)	15 g Salz
250 g Rinderhesse	20 „ Mehl
35 „ magerer roh. Schinken	3 Eßl. Madeira, Rotwein oder Malton=Tokayer
80 „ Zwiebeln	1 Prise Cayennepfeffer
28 „ Suppengrün	$^1/_4$ Theel. Zucker
1 Gewürzdosis	2 *l* Wasser.
40 g Butter	

Kosten: M. 2,35. — Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.

Ein recht schöner Ochsenschwanz wird gewaschen, in 2 bis 3 cm lange Stücke geschnitten, in kochendem Wasser aufgestellt, $^1/_4$ Stunde gekocht, mit kaltem Wasser abgekühlt und in einer Kasserolle mit kleingeschnittenem Schinken, Hesse, Zwiebelscheiben, Suppengrün und Gewürzen in 20 g Butter und Salz angebraten und in 2 *l* Wasser weich gedämpft, dann herausgenommen, die Bouillon durch ein Sieb gefüllt und entfettet. Vorher sind 20 g Mehl mit 20 g Butter braun geröstet und werden mit der braunen Bouillon des Schwanzes verrührt, 1 Stunde gekocht, um die Suppe nach und nach von Fett und Schaum zu befreien. Die Suppe wird durchgestrichen, mit Wein, Cayennepfeffer und Zucker nach Geschmack gewürzt. Beim Anrichten sind die beputzten Schwanzstücke und fein geschnittenen Suppengemüse in die Terrine zu legen.

Ochsenschwanzsuppe, klare (klare Ox-tail soup) oder klare braune Suppe. Ohne Mehl mit 40 g Tapioka oder 30 g Stärkemehl kalt angerührt und aufgekocht erhält man eine ebenso beliebte klare Suppe.

Schildkröten= und Mocturtlesuppe bereitet man genau so, nur mit den betreffenden Einlagen, wie weich gekochtem, in schöne Stücke zerlegtem, mariniertem Kalbskopf oder hart gekochtem Eigelb. Man richtet zu diesen pikanten Suppen gebratene Semmelbröckchen an.

Rebhuhnsuppe, klare.

2 alte Rebhühner	30 g Butter
50 g Kartoffeln in Würfeln	50 „ magerer Speck
60 „ Weißkohl in Streifen	15 „ Salz
50 „ Mohrrüben in Würfeln	$1^1/_2$ *l* Wasser.

Kosten: M. 1,80. — Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.

Die Gemüse werden mit kochendem Wasser abgebrüht und die vorbereiteten Rebhühner von allen Seiten angebraten. Den würflig geschnittenen Speck und die Gemüse thut man zu den Rebhühnern, schmort alles durch, fügt Wasser und Salz hinzu, verschließt den Topf fest und kocht die Suppe $2^1/_2$ Stunde. Die beputzte, abgehäutete, weiche Rebhuhnbrust wird in saubere Stücke zerlegt und in der Terrine mit der Suppe übergossen.

Rebhuhnsuppe, gebundene.

Übriggebliebenes Rebhuhnfleisch und Gerippe und $^1/_2$ Brust	2 Eßl. Malton-Tokayer oder Sahne
30 g Butter	1 Prise Salz und Pfeffer
20 „ Zwiebeln	10 g Butter
30 „ Mehl	1 Milchbrot } geröstet
$1^1/_2$ *l* Bouillon	20 g Butter } geröstet

Kosten: M. 3,00. — Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Das gebratene Fleisch wird sorgfältig von den Gerippen abgesucht, die Knochengerippe werden in einem Mörser zerstoßen, mit der Butter und den Zwiebelwürfeln in einem irdenen Topf durchgebraten; das Mehl wird darüber gestäubt und, wenn es unter Rühren gar geworden (d. h. schäumt), werden $1^1/_2$ *l* Bouillon darauf gefüllt und langsam $1^1/_2$ Stunde gekocht. Die halbe Brust wird der Faser nach in schmale längliche Filets geschnitten und in Bouillon warm gestellt. Das übrige Fleisch wird in einem Mörser recht fein gestoßen und durch ein feines Drahtsieb gerieben. Das Fleischpuree wird mit Wein oder, falls man diesen nicht liebt, mit Sahne verrührt. Die Suppe streicht man durch dasselbe Sieb, gießt sie in den Kochtopf zurück und erhitzt sie. Wenn sie kocht, mischt man 2 Eßlöffel Suppe mit dem Fleischpuree und schlägt dasselbe mit dem Schneeschläger in die übrige Suppe, kostet sie nach Salz und Pfeffer ab, fügt 10 g harte Butter hinzu, erhitzt nochmals ohne zu kochen und richtet sie über die Filets an. Die Semmel wird abgeschält, in kleine Filets geschnitten, in Butter geröstet und dazu gegeben. Die Farbe kann man durch Fleischextrakt oder Speisecouleur heben.

Reissuppe, gebundene.

30 g feiner Reis	40 g Mehl
$^1/_2$ *l* Wasser zum Abwellen	$1^1/_4$ *l* Bouillon

40 g Butter	1 Eigelb } verquirlt
20 „ Zwiebeln	1 Eßl. Wasser }
10 „ kleine Selleriewürfel	Salz nach Geschmack.

Kosten: M. 1,20. — Bereitung: 1 Stunde.

Der vorbereitete Reis wird abgetropft, mit Butter, Zwiebeln, Selleriewürfeln durchgeschwitzt, das Mehl mit dem Holzlöffel dazugerührt, langsam die Bouillon hinzugefügt und die Suppe an der Seite des Feuers einige Male abgeschäumt sorgfältig 1 Stunde gekocht. Beim Anrichten schlägt man das verquirlte Eigelb dazu, nimmt die Zwiebeln heraus und schmeckt die Suppe mit Salz ab. Statt Eigelb ist auch 1 g Fleischextrakt zu verwenden.

Reisschleimsuppe mit Crevetten. Die gebundene Reissuppe wird durch ein sehr feines Sieb geschlagen und über 65 g ausgepalte Crevetten angerichtet.

Reissuppe mit Wasser und Plasmon für Kranke.

Für 2 Personen.

40 g guter Reis	$^1/_4$ l Wasser kalt } Lösung
$^3/_4$ l Wasser	24 g Plasmon }
18 g Zucker	$^1/_2$ Theel. Citronenzucker.

Salz nach Bedarf.

Kosten: M. 0,25. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Der vorbereitete Reis wird in irdenem Topfe in $^3/_4$ l Wasser, das mit dem Zucker verbunden wurde, gar gekocht. Das Plasmon mit kaltem Wasser verquirlt, auf heißer Stelle gerührt bis es völlig gelöst ist, wird zu dem weichgekochten Reis gefügt. Man schmeckt kurz vor dem Anrichten die Suppe mit Citronenzucker und Salz ab und fügt nach Belieben zuletzt 2—3 Eßlöffel Malton-Tokayer dazu.

Sauerampfersuppe.

40 g Sauerampfer	2 Eßl. Sahne
125 „ Salatblätter	1 Prise Zucker
50 „ Butter	1 „ weißer Pfeffer
20 „ Mehl	Salz nach Geschmack
$1^1/_4$ l gute Bouillon	20 g gewürfelte Semmel } geröstet
1 Eigelb	15 „ Butter }

Kosten: M. 1,50. — Bereitung: 1 Stunde.

Sauerampfer und Salatblätter werden einen Augenblick gebrüht. Auf einem Durchschlag wird beides trocken abgetropft, in

20 g Butter 5 Minuten weich gedünstet, durch ein Haarsieb gestrichen und zugedeckt, damit das Puree die Farbe behält. Butter, Mehl und Bouillon kochen zu einer guten Grundsuppe ein, das mit Eigelb und Sahne schnell verrührte Puree wird dann dazugeschlagen und die Suppe mit Zucker, Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Die gebratenen Semmelwürfel werden dazu gegeben.

Schleimsuppen für Kranke. Für 2 Personen.

Von fertigen Getreide- oder Hülsenfruchtmehlen.

30 g des betreffenden Mehles	2 Eigelb } verquirlt
20 „ Butter	3 Eßl. Wasser } verquirlt
$^3/_4$ *l* leichte Brühe, verbunden mit 4 g Fleischextrakt	10 g Tropon } verquirlt
	Salz nach Bedarf.

Kosten: M. 0,75. — Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Das Mehl wird in irdenem Topfe mit der Butter angebraten, die Brühe langsam dazu gerührt und die Suppe 20 Minuten gekocht. Eigelb und Wasser werden mit dem Tropon verquirlt zu der Suppe geschlagen. Wenn sie mit Salz abgeschmeckt ist, wird die Suppe auf erwärmten Tellern gereicht.

Schotensuppe.

500 g Schoten, ungepalt gewogen	30 g Butter
$1^1/_2$ *l* Wasser	1 Prise weißer Pfeffer
10 g Salz	Salz nach Geschmack
1 Eßl. Sahne } verquirlt	1 Prise Zucker
1 Eigelb } verquirlt	1 Theel. Petersilie
20 g Mehl	20 g gewürfelte Semmel } geröstet
	15 „ Butter. } geröstet

Kosten: M. 0,40. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die zerbrochenen, abgezogenen Schotenschalen und die Schoten, wozu sich besonders dicke eignen, (die feinsten läßt man zurück), werden in Salzwasser weich gekocht. Schoten und Hülsen streicht man durch ein Haarsieb und verrührt sie mit Sahne und Eigelb zu glattem Puree. Das Schotenwasser wird mit dem Mehl und 20 g Butter zu einer Grundsuppe verkocht und das Puree damit heiß geschlagen. Nachdem mit Pfeffer, Salz und Zucker abgeschmeckt wurde, wird in 5 g Butter geschwitzte Petersilie hinzugefügt; einige dünne, in 5 g Butter geschwitzte Schotenkerne kommen in die Terrine. Die heiße Suppe wird darüber angerichtet. Hat man viel Gemüsepuree zur Verfügung, so genügen

10 g Mehl. Die Semmel wird in Butter geröstet und zur Suppe gereicht.

Sommersuppe. (Soupe Julienne.)

125 g rohe Gemüse	1 Milchbrot
50 „ Butter	20 g Butter (zum Rösten der Semmelscheiben).
3/4 l Bouillon	

Kosten: M. 0,95. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Von den Gemüsen, wie Mohrrüben, Karotten, Sellerie, Kohlrabi, Porree, Kohl (am besten Wirsing-, Rosen- oder Weißkohl), Kopfsalat, Sauerampfer und Kartoffeln werden einige genommen, in gleichmäßige Streifen geschnitten und rein gewaschen und mit der Butter in einer Kasserolle, zugedeckt, 1/2 Stunde unter öfterem Schütteln gedämpft. Man giebt 3/4 l gute Bouillon dazu und läßt die Suppe dann noch 1 Stunde langsam kochen. Kurz vor dem Anrichten röstet man einige Semmelscheiben und füllt die Suppe darüber. Auch kann man im letzten Augenblick einige Scheiben weißes, ausgewässertes Rindermark in die Suppe thun.

Spargelsuppe.

125 g Spargel oder 1 1/8 l Spargelwasser	40 g Butter
1 1/4 l Wasser	40 „ Mehl
8 g Salz	2 Eigelb
1 Prise Zucker	1 g Fleischextrakt oder 2 Eßl. Sahne.

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: 1 1/4 Stunde.

Vorbereiteten Spargel schneidet man in 3 cm lange Stücke. Die Schalen mit Bindfaden zusammen gebunden, setzt man mit 1 1/4 l Wasser, Salz und Zucker auf und läßt später die Spargelstücke in dieser Flüssigkeit garkochen. Aus dem gewonnenen Spargelwasser wird eine Grundsuppe hergestellt. Dann zieht man die Suppe mit den zerquirlten Eigelb ab, verstärkt sie mit Fleischextrakt oder Sahne und gießt sie durch ein Sieb über die Spargelstücke in die Terrine. Auch aus etwa vorhandenem Spargelwasser allein läßt sich die Suppe herstellen.

Taubensuppe.

1 alte Taube	10 g Salz
250 g Rinderhesse	65 „ feinste Graupen

25 „ Suppengrün	20 g Butter
2 Spargel	1 Eigelb.
$1^1/_2$ l Wasser	

Kosten: M. 1,05. — Bereitung: 3 Stunden.

Die Taube wird nach Vorschrift vorbereitet; Flügel, Karkasse und Kopf werden recht klein geschlagen, die Brust wird unzerteilt mit der kleingeschlagenen Rinderhesse, dem geputzten Suppengrün und den abgewaschenen Spargelschalen, Wasser und Salz langsam weichgekocht. Sodann werden die vorbereiteten Graupen im irdenen Topf mit kaltem Wasser aufgesetzt, wenn heiß geworden, abgegossen, mit 20 g Butter unter Rühren abgeschwitzt, von der Bouillon, nachdem sie wenigstens 1 Stunde gezogen hat, einige Eßlöffel aufgefüllt und nach und nach auch die übrige Bouillon zur Suppe gethan. Die Spargel werden in 2 cm große Stücke geschnitten, in $^1/_8$ l kochendem Wasser gar gekocht, die in saubere Stücke geteilte Taubenbrust und Taubenkeulchen, $^1/_2$ Portion nach Vorschrift bereiteter Schwemmklöße und die Spargelstückchen werden in die Terrine gelegt. Dann zerschlägt man das Eigelb mit einigen Eßlöffeln Spargelwasser und gießt es durch ein Sieb zu der mit Salz abgeschmeckten Suppe, die man über die Suppeneinlagen anrichtet.

Tomatensuppe, klare, rote.

80 g Zwiebeln	4 Eßl. konservierter Tomatenbrei
80 „ magerer roher Schinken in kleinen Würfeln	$1^1/_4$ l sehr gute Bouillon
1 Gewürzdosis	35 g französische Tapioka, gemahlen.
20 g Butter	
200 g frische Tomaten oder	

Kosten: M. 1,60. — Bereitung: $1^3/_4$ Stunden.

Die Zwiebeln werden mit Schinken, Gewürz und Butter in einem irdenen 2 l fassenden Topf mit Deckel durchgeschwitzt, die Tomaten abgewischt, entzwei gebrochen oder als Brei dazu geschüttet, durchgekocht, $1^1/_8$ l Bouillon wird aufgefüllt und die Suppe 1 Stunde zugedeckt, langsam gekocht. Darauf gießt man die rote Bouillon durch ein feines Haarsieb und fügt die mit $^1/_8$ l klarer kalter Bouillon angerührte Tapioka dazu. — Nachdem die Suppe noch 10 Minuten gekocht hat, richtet man an. (Auch in Tassen anzurichten.)

Weinsuppe.

$^1/_2$ *l* Wasser
65 g Zucker
$^1/_4$ Citronenschale, 2 Gewürznelken
1 Stückchen Zimmet
32 g Stärkemehl
$^1/_2$ *l* Rotwein.

Kosten: M. 0,90; **billiger:** anstatt $^1/_2$ *l* Rotwein — $^3/_8$ *l* Maltonwein und $^1/_8$ *l* Wasser. — **Bereitung:** 20 Minuten.

Wasser, Zucker und Gewürze kochen auf, das mit kalter Flüssigkeit verrührte Stärkemehl wird in dem kochenden Wasser aufgequollen, der erwärmte Wein hinzugegossen und damit, ohne zu kochen, erhitzt. Durch ein Sieb wird die Suppe in die heiße Terrine geschüttet und mit Suppenmakronen serviert.

Weinsuppe mit Sago oder Tapioka.

60—75 g Sago oder Tapioka
1 *l* Wasser
1 Stückchen Zimmet
1 Theel. Citronenzucker
$^1/_2$ *l* Rot-, Weiß- oder Maltonwein
1 Eßl. Citronensaft
100 g Zucker.

Kosten: M. 1,00. — **Bereitung:** $^1/_2$ Stunde.

Der Sago wird mit $^1/_2$ *l* Wasser, Zimmet und Citronenzucker aufgesetzt, unter Rühren zum Kochen gebracht und vollständig ausgequollen. Wenn er weich ist, kocht man ihn mit dem Wein, Citronensaft und Zucker auf und richtet die Suppe an.

Wildsuppe.

4 Eßl. Fleischpuree von Wild
2 „ Fleischfilets
2 Eßl. Madeira oder Maltonwein
$^1/_8$ *l* Wildbratensauce
20 g Zwiebeln
20 g Mehl
35 „ Butter
1 *l* braune Wildbouillon
4 Eßl. gebratene Semmelbröckchen
Salz nach Geschmack.

Kosten: M. 1,50. — **Bereitung:** $1^1/_2$ Stunde.

Reste von Hasenbraten, Rehbraten, Wildgeflügel u. s. w. werden gestoßen, durchgestrichen, mit Madeira und übrig gebliebener, entfetteter Wildbratensauce verrührt, mit einem Schneebesen unter die nach Vorschrift bereitete braune Grundsuppe, in die man kleine Filets von den besten Bratenstücken und Semmelbröckchen giebt, geschlagen. Die mit Salz abgeschmeckte Suppe darf mit dem Fleischpuree nur erhitzt und muß im Wasserbade heiß gehalten werden.

Wildtapiokasuppe mit Liebigs Fleischpepton für Kranke. Für 2 Personen.

$^3/_4$ *l* gute Wildbouillon
40 g Knorrs Tapioka
4 Eßl. Malton-Sherry
2 Theel. Liebigs Fleischpepton.

Kosten: M. 2,50. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Die Tapioka wird in die fettfreie Bouillon geschüttet und unter häufigem Rühren 20 Minuten damit gekocht; kurz vor dem Anrichten fügt man das in dem Malton-Sherry gelöste Pepton hinzu und erhitzt die Suppe nochmals ohne zu kochen.

Windsorsuppe.

250 g Rindfleisch
250 „ Kalbfleisch
125 g mageres Schweinefleisch.
50 g Zwiebeln
28 „ Suppengrün
50 „ Butter
Knochen von $^1/_4$ Huhn
$1^1/_2$ *l* Wasser (oder leichte Fleischbouillon)
10 g Salz
30 „ Mehl
30 „ Maccaroni
1 Theel. Salz z. Kochen d. Macc.
2 Eßl. Madeira
1 Prise Paprika.

Für die Klößchen:

Fleisch von $^1/_4$ Huhn
15 g Butter
10 „ Speck
1 Messersp. gerieb. Zwiebeln
1 Eigelb
$^1/_4$ Theel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer
1 abgeschälte Semmel, in Bouillon geweicht
Backfett.

Kosten: M. 2,00. — Bereitung: 3 Stunden.

Das verschiedene Fleisch wird in Stücke geschnitten, mit Zwiebeln und Suppengrün in 20 g Butter braun geröstet, dann mit den gehackten Hühnerknochen in eine Kasserolle gethan, mit $1^1/_2$ *l* Wasser, dem 10 g Salz zugesetzt wurden (oder leichter Fleischbouillon), übergossen, darin muß es $2^1/_2$ Stunde fest zugedeckt langsam kochen. Das rohe Hühnerfleisch wird gestoßen und durch ein Sieb gestrichen. Butter, fein geschabter Speck, geriebene Zwiebeln, 1 Eigelb, Salz, Pfeffer und die eingeweichte, ausgedrückte Semmel werden gut damit verarbeitet, durch ein Sieb gestrichen, kleine Klöße davon gerollt. — Unterdessen läßt man 30 g Butter heiß werden, röstet 30 g Mehl darin hellbraun, verrührt es mit der durch ein Sieb gegossenen Kraftbouillon und kocht

das Ganze noch eine Stunde. Die Maccaroni kocht man in Salzwasser gar, schüttet sie auf ein Sieb, und schneidet sie vorsichtig in $^1/_2$ cm lange Stücke, giebt sie in eine Kasserolle mit Kraftbouillon und 1 Eßlöffel Madeira und läßt sie darin dämpfen. Die Klöße werden in Backfett hellbraun gebraten oder gebacken und nebst den Maccaroni und der braunen Suppe, die noch mit Madeira und Paprika gewürzt und mit Salz abgeschmeckt wird, in die Terrine gegeben.

---

2. Fleischgerichte.

a) Schlachttiere.

Beefsteak aus der Keule.

1 kg Kugel in einem kurzen dicken Stück
60 g Butter
10 „ Salz und Pfeffer
30 „ Zwiebeln.

Kosten: M. 2,00; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Das Fleisch muß alt geschlachtet sein. Es wird außen sauber beputzt und so, daß die Längsfasern in schräger Richtung getroffen werden, in 2—3 cm dicke Stücke geschnitten. Jedes Stück wird von beiden Seiten lange geklopft, in brauner Butter unter fleißigem Wenden je nach Gewicht gebraten, gesalzen und gepfeffert. Die Zwiebelwürfelchen schmort man schnell in der Butter und richtet sie auf den Beefsteaks, die man mit der Pfannenbutter begießt, an. Die Abfälle wäscht man sauber und kocht sie mit mageren Schinkenabfällen zu Jussauce, die man dazu anrichtet. (Bereitung in den Hansastädten.)

Beefsteak (deutsches), geschabtes oder gehacktes.

750 g Schabefleisch mit etwas Fett	1 große gekochte gerieb. Kartoffel
15 g Salz	60 g Butter und Fett
1 „ weißer Pfeffer	30 „ Zwiebeln.
3 „ Backpulver	

Kosten: M. 1,80. — Bereitung: $^3/_4$—1 Stunde.

Die Kugel oder Fleischplatte vom Filet oder jedes sehnenarme Stück Fleisch wird mit einem stumpfen Messer oder Löffel geschabt, dann gewiegt oder auch zweimal durch die Maschine genommen, mit Salz, Pfeffer, dem Backpulver und der Kartoffel (oder auch einem halben abgeschälten, in Milch eingeweichten, rein ausgedrückten Milchbrot) vermischt; aus dem Teig werden mit 2 Kellen $1^1/_2$ cm starke Beefsteaks von dem Durchmesser eines Wasserglases geformt, mit einem Messer schräge Carreaux darauf gedrückt und die Beefsteaks unter sechsmaligem Umwenden in der Mischung von dampfender Butter und Fett gebraten. Auf jedem Beefsteak richtet man ein Häufchen der in gleichmäßige kleine Würfel geschnittenen, in der Beefsteakbutter weich gebratenen Zwiebeln an und überfüllt das Gericht mit der Butter; oder aber: man bereitet mit der Butter eine Mostrichsauce in der Pfanne, indem man sie mit 10 g Mostrich und 5 g Mehl und der aus den Fleischsehnen bereiteten Bouillon verrührt, abschmeckt und durch ein Sieb streicht. Man kann auch, anstatt 750 g Rindfleisch, nur 500 g Rindfleisch und 250 g Schweinefleisch nehmen, wodurch die Beefsteaks etwas saftiger werden, bratet sie aber dann 1 Minute länger. Man kann auch halb Rind- und halb Kalbfleisch nehmen.

Bouletten (Frisoletten) oder Fleischklößchen s. Restverwendung Fleisch gekochtes.

Braten aufzuwärmen s. Restverwendung Braten.

Braten in Aspik s. Restverwendung Braten.

Bratwurst zu braten.

750 g Bratwurst	$^1/_4$ *l* braune Jus
10 „ gewiegte Zwiebeln	1 Prise Salz und Pfeffer.
10 „ Mehl	

Kosten: M. 1,75. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Die Bratwurst wird abgewaschen, um sie besser wenden zu können in gleichmäßige Stücke eingeteilt, in die Bratpfanne gelegt und langsam braun gebraten. Ist die Wurst mager, so giebt man etwas Fett hinzu. Nachdem die Bratwurst angerichtet ist, bratet man die Zwiebeln in Mehl gelb, verkocht die Sauce mit der Jus, schmeckt sie mit etwas Salz und Pfeffer ab, rührt sie durch und richtet sie zur Bratwurst an.

Bratwurst zu schmoren.

$^3/_4$ kg Bratwurst	1 Citronenscheibe
50 g Brotrinde	$^1/_2$ Flasche Weißbier oder Wasser
30 „ Zwiebeln	3 g Stärkemehl
1 Theel. Salz	2 Tropfen Speisecouleur.
$^1/_2$ Gewürzdosis	

Kosten: M. 1,35. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Bratwurststückchen werden in ihrem eigenen Fett angebraten, dann mit den angegebenen Zuthaten, außer dem Mehl, in einem Schmortopf $^3/_4$ Stunden langsam geschmort, hierauf auf eine Schüssel gelegt. Die Sauce wird entfettet und durchgeschlagen, 3 Eßlöffel derselben mit $^1/_4$ Theelöffel in Wasser angerührtem Stärkemehl verkocht und die angerichtete Wurst damit überzogen; die übrige Sauce wird in die Sauciere gethan, nachdem sie mit Speisecouleur gefärbt wurde.

Chateaubriand.

500 g Filet (Mitte)
60 „ Butter
10 „ Salz.

Kosten: M. 1,95. — Bereitung: 15 Minuten.

Chateaubriand wird ebenso gebraten wie Beefsteak aus Filet, nur schneidet man es 3—4 cm dick aus dem dicken, besten Teile des Filets. Man bräunt die Butter, läßt sie vollkommen still in der Pfanne werden, legt das gut geklopfte, zusammengeschobene Fleisch hinein, begießt es unter Ummwenden häufig, rechnet auf 500 g ungefähr 5 Minuten und läßt noch 3 Minuten zugedeckt ziehen. Beim Anrichten kann man 1 Stück Kräuterbutter auf das Fleisch legen. Die Bratbutter richtet man mit einigen Tropfen Maggi-Würze aus aux fines herbes oder mit $^1/_4$ Theelöffel aufgelöstem Fleischextrakt vermischt, besonders an. Alle Bereitungsarten des Beefsteaks kann man auch auf das Chateaubriand anwenden. Man giebt dazu gern feine Saucen, wie Bearnaise-, Trüffel- oder Madeirasauce, und etwas Gemüsesalat oder feine Kartoffelgerichte.

Falscher Hase. I.

250 g Rinderschabefleisch	1 Eßl. Parmesankäse
250 „ Kalbsschnitzelfleisch	2 g Backpulver
250 „ fetter Schweinekamm ohne Knochen	1 Prise weißer Pfeffer
	5 g Salz

2 Schalotten	30 „ Speck
60 g Butter oder Bratenfett	5 „ Salz
4 gewaschene Sardellen	$^1/_{16}$ *l* Sahne
$^1/_8$ *l* Bouillon oder Milch	5 g Stärkemehl
2 abgerieb. Milchbrote	Die abgerieb. Semmelrinde.
2 Eier	

Kosten: M. 2,60. — Bereitung: 2 Stunden.

II. Für 6 Personen.

500 g Rinderschabefleisch	2 Eier
500 „ Schweineschabefleisch	1 Prise weißer Pfeffer
100 „ Schweinerückenfett	5 g Salz
100 „ Sardellen	1 Lorbeerblatt
10 „ Butter	1 Gewürzdosis
15 „ gerieb. Zwiebeln	60 g Butter oder Bratenfett
1 Eßl. saure Sahne	$^1/_8$ *l* Wasser.
2 abgerieb. Milchbrote	

Kosten: M. 2,95. — Bereitung: 2 Stunden.

Das Fleisch wird vollständig entsehnt, fein gewiegt oder dreimal durch die Fleischhackmaschine genommen. Die gewiegten Schalotten werden in 20 g Butter oder Fett weich geschwitzt, die gewiegten Sardellen dazugethan, ebenso das in Bouillon oder Milch geweichte, ausgedrückte Milchbrot und alles auf dem Feuer zu einem Kloß abgerührt. Dieser wird in eine Schüssel gethan, dazu kommen Eier, Käse, ~~Backpulver~~, Pfeffer und Salz und zuletzt die Fleischmasse. Mit zwei feuchten Kellen wird auf einem Brett ein länglicher Kloß geformt, der mit den gesalzenen Speckstreifen gespickt und mit der abgeriebenen Semmel besiebt wird. In eine Pfanne legt man einige Speckschwarten, auf diese den Fleischkloß. Mit 40 g kochender Butter (oder Fett) übergießt man ihn und läßt ihn unter öfterem Zugießen von etwas Wasser oder Bouillon $^3/_4$ Stunden langsam braten. Man thut zuletzt die Sahne, mit Stärkemehl verrührt, daran. Vor dem Anrichten wird die Sauce durchgegossen. Man kann diesen Fleischkloß in 1 Stunde auf dem Herd gar schmoren. Das zweite Rezept wird mit den dort angegebenen Zuthaten ungespickt ebenso bereitet.

Klops. Beide Massen, aber nur $^2/_3$ der angegebenen Zuthaten, werden zu diesem Zweck mit 3 Eßlöffeln Sahne verrührt, mit in Mehl bestreuten Kellen zu kleinen runden oder länglichen Formen gerollt, in siedendem Wasser, in das man Gewürze,

1 Lorbeerblatt und 10 g Salz thut, leise 10 Minuten gekocht; oder man läßt sie in Fett anbraten und in $^1/_2$ *l* aus den Sehnen bereiteter Sardellen-, Herings- oder Kapernsauce vollkommen gar ziehen.

Filet-Beefsteak. (In der Pfanne zu bereiten.)

750 g Beefsteakfleisch (Filet)
75 „ Butter
10 „ Salz und Pfeffer.

Kosten: M. 2,90; billiger: anstatt Butter—Vineta.
Bereitung: 10 Minuten.

Man vergewissert sich über die Größe durch Wiegen und rechnet bei nur einem Beefsteak von 125 g 15 g Butter. Die Pfanne wird auf lebhaftem Feuer stark erhitzt, wenn die Butter braun und still geworden, werden die vorbereiteten Beefsteaks mit einer Schaufel in die heiße Butter gelegt. Dann werden sie 4 Minuten gebraten und währenddem 6 mal mit der Schaufel gewendet, herausgenommen, schnell mit einer Prise Pfeffer und Salz bestreut, angerichtet, beliebig garniert und zu Tisch gegeben. Nach Belieben schmort man 20 g gewürfelte Zwiebeln in der Jus und richtet auf jedem Stück Fleisch ein Häufchen derselben an, oder man gießt nur die Pfannensauce ohne besondere Zuthaten darüber. Oder man schneidet die einzelnen Stücke zu möglichst gleichmäßiger Form und bereitet aus den Abfällen mit 50 g rohem Schinken eine kräftige Jus, die mit Madeira und Stärkemehl verkocht, durchgestrichen die Stücke überzieht. Das Garsein des Beefsteaks kann man mit einem Löffelstiel an dem Widerstand prüfen, den das Fleisch leistet. Hineinstechen ist verwerflich. Das Fleisch darf sich nicht weichlich, doch nachgebend, aber nicht hart anfühlen.

Filet-Beefsteaks als Beilage werden nur $1^1/_2$ cm dick geschnitten und vorzugsweise zur Garnitur von Champignons-, Trüffel- oder Kastanienbrei verwendet. Kleinere Beefsteaks werden englisch $3^1/_2$ Minute gebraten. Liebt man weniger rotes Fleisch, so bratet man in derselben Weise 1—2 Minuten länger.

a) Einfache Garnituren: Heiße Scheiben von Rindermark; — Gehobelter Meerrettich; — Zierliche Stücke von Salz- und Pfeffergurken; — Mixed-Pickles; — Setzeier, mit einem Glase ausgestochen; — Ausgebackene Kartoffeln (frites) in verschiedenen Formen; — Kapern.

b) Feinere Garnituren: Gebackene Austern; — Gefüllte Tomaten und Zwiebeln; — Kleine Brötchen, geröstet, mit Kaviar

oder mit Sardellen-, Anchovis- oder Kräuterbutter bestrichen (die Butterarten auch ohne Brötchen auf das Fleisch zu legen); — Saure Champignons; — Perlzwiebeln; — Oliven; — Maronenpuree oder Sauerampfer; — Kleine Ragouts mit Madeirasauce; — Maccaroni mit Krebsschwänzen; — Tomatenreis; — Bearnaisesauce; — Zwei dünne Beefsteaks mit Zwischenlage von Trüffel- oder Champignonshaché.

(Billige und geschmackvolle Kästchen oder kleine Muscheln von Teig [Croustaden] zur Füllung fertig zu kaufen bei Jaedicke, Berlin, Kochstr. 54a.)

Filet-Beefsteak. (Auf dem Rost zu bereiten.)

(Zuthaten und Kosten wie im vorigen Rezept.)

Bereitung: 1/2 Stunde.

Die vorgerichteten Beefsteaks werden durch geschmolzene Butter oder feines Öl gezogen, und, nachdem die übrige Butter darüber gegossen, kalt gestellt (sie dürfen nicht dünner als 2 cm, nicht stärker als 4 cm geschnitten sein). Ist der Rost mit Fettpapier abgerieben, so werden die Beefsteaks mit einer Schaufel darauf gelegt, während das Feuer reine Holzkohlenglut aufweisen und ohne jeden Rauch sein muß. Man wendet sie in dem Augenblick, wo sich an der Oberfläche kleine Bläschen zeigen. Das Braten der zweiten Seite erfordert zum Garwerden etwas weniger Zeit, als das der ersten. Bei dem Anrichten bestreut man die Beefsteaks schnell mit Pfeffer und Salz und giebt Butter mit verschiedenem Geschmack, wie Kräuter-, Mixed-Pickles, Sardellen- oder Worcesterbutter dazu. Garnituren wie zum vorigen Rezept.

Filet-Beefsteak. (In Papier zu bereiten.)

500 g Beefsteakfleisch (Filet)	40 g gewiegte Kräuter
5 Bogen weißes Papier	10 „ Salz
100 g Butter	2 Eßl. Öl, Rindertalg; Petersilie
1 kleine Cornichon	z. Garnieren.

Kosten: M. 2,50; billiger: anstatt Butter—Vineta.

Bereitung: 3/4 Stunden.

Zu Beefsteaks von 100 g schneidet man ein Stück weißes Papier von 22 cm im Geviert, bestreicht dasselbe mit feinem Öl und das vorbereitete Beefsteak auf beiden Seiten mit einer Mischung zerriebener Butter und der gewiegten Cornichon, streut Kräuter und Salz darauf, legt das Beefsteak in die Mitte des Papiers, schlägt oben, dann unten das Papier darüber, dann das Stück

links nach oben, rechts nach unten, sodaß ein viereckiges Paket entsteht, und bindet dasselbe mit feinem Bindfaden zu. Nachdem alle Beefsteaks so vorbereitet sind, setzt man einen Topf mit Fett auf das Feuer; dampft dasselbe, so legt man die Beefsteaks hinein und läßt sie 3½ Minute unter Kochen und Umkehren darin. Dann hebt man sie auf eine Schüssel, entfernt die Bindfäden und giebt die Pakete, mit Petersilie garniert, zu Tisch. Sie werden erst auf den Tellern der Speisenden geöffnet. Das Fleisch ist sehr saftig. Bei diesem Verfahren ist die gleichmäßige Eiweißgerinnung ermöglicht und ohne Verlust an Stoffen erreicht. Die gewiegten Kräuter geben die wünschenswerte Feuchtigkeit. (Auch für Kranke.) Fett ist nur Mittel zum Zweck gewesen.

Filet-Beefsteak à la Nelson. Für 1 Person.

Frühstücksgericht oder Krankenspeise.

180 g Filet (Mitte) in einer Scheibe	20 g Zwiebeln
1 Tiegelchen m. passend. Deckel	100 „ Kartoffeln, geschält
40 g Butter	8 „ Salz und Pfeffer
	2 Eßl. gebundene Bratenjus.

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: ¾ Stunden.

Der Tiegel wird mit 25 g Butter ausgestrichen, die Zwiebeln und Kartoffeln werden in Würfel geschnitten, abgebrüht und trocken mit Salz und Pfeffer vermischt in den Tiegel geschichtet; das vorbereitete Beefsteak wird, nachdem es 1 Minute von beiden Seiten in 15 g brauner Butter angebraten wurde, darauf gelegt, die Jus übergefüllt und das Töpfchen 5 Minuten auf starkes Feuer gestellt. Dann schiebt man es zum langsamen Schmoren noch 20 Minuten an die Seite und bringt den Tiegel sofort uneröffnet zu Tisch. Man hat im Handel besondere kleine Kasserollen zu Beefsteak à la Nelson. Anstatt der Kartoffel- und Zwiebelbeigabe kann man auch rohe oder eingemachte gewiegte Champignons, Mixed-Pickles, Morcheln, Steinpilze oder Trüffeln nehmen. Für Kranke läßt man Zwiebeln und Pfeffer fort.

Fleischbrei für Kranke. Für 2 Personen.

120 g saftig gebratener Kalbs-, Rinder- oder Wildbraten	12 g Plasmon oder Tropon
8 Eßl. Fleischjus oder kräftige Liebigbrühe	Nach Belieben 2 Eßl. Malton-Sherry
4 Eigelb	Salz nach Bedarf.

Kosten: M. 1,10. — Bereitung: ½ Stunde.

Der feingestoßene, durch ein Drahtsieb gestrichene Braten wird in einem Porzellantopfe mit den Eigelb, der Fleischjus oder der Liebigbrühe vermischt, das Nährpräparat wird über die Masse gesiebt, gründlich damit verrührt. In heißem Wasserbade wird der Brei dicklich und heiß geschlagen und sofort gereicht.

Fleischhaché s. Restverwendung Fleisch gekochtes.

Fleischhaché mit Reis s. Restverwendung Fleisch gekochtes.

Fleisch in Scheiben s. Restverwendung Fleisch gekochtes.

Fleisch mit Äpfeln s. Restverwendung Fleisch gekochtes.

Fleisch mit Eiern s. Restverwendung Fleisch gekochtes.

Fleisch mit Gurken s. Restverwendung Fleisch mit Gurken.

Fleisch mit Reis-Überstrich s. Restverwendung Fleisch gekochtes.

Fleisch mit Zwiebeln s. Restverwendung Fleisch gekochtes.

Gekröse.

1 Gekröse
100 g Salz
1 Gewürzdosis
50 g Zwiebeln
50 „ Butter
40 g Mehl
1 Prise Safran oder 1 Eigelb
1 Eßl. Kräuter
1 Prise Salz und Pfeffer.

Kosten: M. 1,30. — Bereitung: 4 Stunden.

Das Gekröse, aus dem Magen und dem Netz mit den krausen Gedärmen bestehend und vom frisch geschlachteten Kalbe oder Lamm genommen, wird mit heißem Wasser oft übergossen und in kaltem Wasser abgespült, dann, immer von einer Seite anfangend, scharf mit Salz abgerieben und noch 24 Stunden gewässert. Kalbs- oder Lammgekröse schneidet man in 4 cm lange Stücke, fügt Gewürzdosis, 30 g Zwiebeln, Salz und Wasser nach Bedarf dazu, und kocht es langsam in 2—3 Stunden weich. Von Butter, darin geschwitzten 20 g Zwiebeln, gar gemachtem Mehl und $^3/_8$ *l* der durchgegossenen Bouillon wird eine Sauce gekocht, die durch Safran oder verrührtes Eigelb gelb gefärbt, mit Kräutern, Pfeffer und Salz abgeschmeckt wird. Das auf einem Sieb abgetropfte Gekröse wird darin heiß gemacht und angerichtet. Auch mit Frikasseesauce zu bereiten.

Gulasch.

625 g Fleisch	1 g Kümmel
15 „ Zwiebelwürfel	1 Prise Paprika
20 „ Fett	2 Eßl. Rotwein
10 „ Mehl	$^3/_{16}$ *l* heißes Wasser.
10 „ Salz	

Kosten: M. 1,50. — Bereitung: 3—3½ Stunde.

Eine andere Verwendung der beim geschabten Beefsteak besprochenen Fleischteile ist das Gulasch. Es wird im irdenen Topfe zubereitet. Das Fleisch wird in 1½ cm große Würfel geschnitten. Die Zwiebeln werden in Fett weich geschmort. Das Fleisch thut man dazu und bratet es langsam durch, bis es etwas gebräunt ist und stäubt Mehl und Salz darüber. Ist das Mehl gar, so füllt man das Wasser darauf und fügt den gereinigten Kümmel hinzu, verschließt den Topf und läßt das Gulasch 3 Stunden unter öfterem Umschütteln (und falls nötig Hinzufügen von etwas Wasser) langsam schmoren, entfettet das Gericht, fügt Paprika und Rotwein hinzu, prüft die Seimigkeit der Sauce und richtet es mit ihr zusammen an. Trockene Stücke und Abschnitte des Filets, Roastbeefs und Schmorbratens, verwendet man auf diese schmackhafte und kräftige Art. (Nach der Vorbereitung Gericht für den Selbstkocher.)

Hamburger Steerstück. Für 8 Personen.

2 kg Schwanzstück (Teilung)
50 g Suppengrün
15 „ Salz
4 *l* Wasser.

Kosten: M. 4,00. — Bereitung: 1½ Stunde.

Das Fleisch wird ¼ Stunde geklopft, dann zu guter Form gebunden mit Suppengrün in das kochende Salzwasser gelegt, und muß, nachdem es aufgekocht, 1 Stunde ziehen, dann wird es angerichtet, es ist beim Schneiden rosa. Größere Stücke sind schöner. Man giebt alle Gemüse und Saucen dazu wie zum gekochten Rindfleisch.

Hammelbrust mit Kümmel.

1½ kg Hammelbrust	4 g Kümmel
50 g Suppengrün	3 „ Fleischextrakt
15 „ Salz	2 Eßl. Weißwein
25 „ Mehl	1 „ Citronensaft
30 „ Zwiebeln mit 1 Nelke gespickt	1 Prise weißer Pfeffer
	1½ *l* Wasser.

Kosten: M. 2,15. — Bereitung: 2½ Stunde.

Die alt geschlachtete Hammelbrust wird leicht geklopft, abgebürstet, mit Bindfaden umbunden und soviel kochendes Wasser darüber gefüllt, daß sie damit bedeckt ist; Suppengrün und Salz fügt man dazu. Nun wird die Hammelbrust unter Abschäumen zugedeckt langsam weich gedämpft. Nachdem man das Fleisch schnell mit etwas kaltem Wasser abschreckte, zerlegt man es in hübsche Stücke und stellt es im Wasserbade mit etwas Bouillon überfüllt heiß. Zu Kümmelsauce: 3 Eßlöffel Bouillonfett mit dem Mehl und der Zwiebel hellgelb gebraten, werden mit 1/2 *l* durchgegossener Bouillon langsam verrührt, gereinigter Kümmel sowie Fleischextrakt werden hinzugefügt. Die Sauce kocht man unter öfterem Rühren in 1/2 Stunde auf 1/4 *l* ein, schmeckt sie mit Weißwein, Citronensaft und Pfeffer ab und gießt sie über das sauber angerichtete Fleisch.

Hammelcurry.

500 g mageres Hammelfleisch ohne Knochen	20 g Mehl
50 „ Zwiebeln	1/2 *l* leichte Bouillon od. Wasser
50 „ Butter	1 Prise weißer Pfeffer
15 „ Salz	200 g feiner Reis
5 „ Curry	30 „ Salz
	3 *l* Wasser.

Kosten: M. 1,75; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 3 Stunden.

Das Hammelfleisch aus der Brust oder dem Rücken, auch aus rosa Bratenresten bestehend, wird in gleichmäßige Stückchen geschnitten und mit kleinen Zwiebelwürfeln, Butter, Salz und dem Currypulver durchgeschwitzt; darauf pudert man das Mehl darüber, läßt es gar werden, füllt leichte Bouillon oder Wasser dazu, läßt das Gericht im irdenen Topfe langsam weich schmoren und schmeckt es mit Pfeffer ab. Der sauber gewaschene Reis wird in 3 *l* kochendes mit Salz versetztes Wasser geschüttet, in 25 Minuten gar gekocht und auf einem Durchschlag mit vielem kaltem Wasser überspült, schnell erwärmt und als Rand auf eine flache Schüssel gelegt, in deren Mitte das saftige Currygericht, das man mit etwas Bouillon verdünnt, falls es zu dick sein sollte, gethan wird.

Hammelkeule, Bayonner. Für 8 Personen.

1 Hammelkeule von 3 kg	1 Gewürzdosis
40 g Sardellen	20 g Salz und Pfeffer
10 Schalotten	65 „ Butter
3 Cornichons	1/4 *l* Rotwein

2 Eßl. Öl	6 g Stärkemehl
$^3/_4$ l Essig	$^1/_8$ l Wasser (oder Weißbier).
60 g Zwiebeln	

Kosten: M. 6,00. — Bereitung: 2 Stunden.

Die entfettete Hammelkeule wird geklopft und mit gleichmäßig geschnittenen Streifen von Sardellen, Schalotten und Cornichons gespickt, mit Öl bestrichen und in dünnem Kochessig mit Zwiebelscheiben und Gewürzen, Pfeffer und Salz mariniert. Nach 24 Stunden wird die Keule bei 150° C. mit brauner Butter begossen und unter Zugießen von Rotwein und Wasser gar gebraten. Die Sauce wird mit Stärkemehl seimig gemacht und die Keule damit überzogen.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 8.

Hammelkeule (Hammelbraten) englisch.

(In ihrem Fett gebraten.) Für 8 Personen.

1 Hammelkeule von 3 kg	10 g Stärkemehl
15 g Salz	1 Papiermanschette
$^1/_8$ l Sahne oder 1 Eßl. Soya oder Worcester-Sauce	$^3/_8$ l Wasser.

Kosten: M. 5,00. — Bereitung: 2 Stunden.

Die vorbereitete Keule wird in die Pfanne gelegt, mit $^1/_4$ l kochendem Wasser begossen, gesalzen und unter fleißigem Begießen mit dem herausbratenden Fett, unter Nachfüllen des übrigen Wassers gebraten. Die Sauce wird entfettet, Sahne, Soya oder Worcestersauce und Mehl werden damit verrührt, aufgekocht und durchgerührt. Das Bein wird mit einer Papiermanschette geziert. Der Braten muß oben kroß sein. Das Fleisch ist nach dieser Bratzeit noch rot; wünscht man es weniger rot, so rechnet man auf 500 g 2 Minuten mehr. Man giebt zu warmem wie kaltem Hammelbraten gern eine Mintsauce.

Tranchieren: Tafel I. Fig. 8. Man tranchiert die Keule, nachdem sie vorschriftsgemäß 10 Minuten gestanden hat, bei Tisch.

Hammelkeule, gekochte. Für 8—10 Personen.

1 Hammelkeule (3 kg)	100 g Zwiebeln in Scheiben
3 g Kümmel	1 Theel. gewiegte Petersilie
40 „ Salz	1 Papiermanschette.

Kosten: M. 6,10. — Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Eine Hammelkeule (von besonders guter Qualität) wird nach Angabe vorbereitet. Ein Topf, in dem sie Platz hat, wird zur

Hälfte mit kochendem Wasser gefüllt, die Keule in ein Tuch gebunden und in das stark siedende Wasser gelegt, in dem sie ganz langsam mit Kümmel, Salz, Zwiebeln, fest zugedeckt, $1/4$ Stunde auf 500 g gerechnet, ziehen muß. Sie muß äußerlich schneeweiß, innen rosa und sehr saftig sein. Nachdem sie aus dem Tuch genommen ist, wird sie auf einer heißen Schüssel angerichtet, mit Petersilie bestreut und das Bein mit einer Papiermanschette umgeben. Man giebt gern Kapernsauce oder einfache Kräutersauce, Morcheln nebst einem Kartoffelgericht oder Gemüse dazu.

Tranchieren: Tafel I. Fig. 8.

Hammelkeule, geschmorte.

1 kleine Hammelkeule, kurz gehauen, 2 kg	10 g Mehl
20 g Fett	50 „ Zwiebeln
10 „ Salz	1 Gewürzdosis
	$1/4$ *l* Wasser (od. Weißbier).

Kosten: M. 4,00. — Bereitung: $3 1/2$ Stunde.

Das Fett wird stark erhitzt, die vorbereitete Keule mit Salz eingerieben, in Mehl umgewendet, in dem Fett von allen Seiten gebräunt, Zwiebeln und Gewürz werden hinzugefügt; $1/8$ *l* kochendes Wasser wird langsam hinzugegossen, der Topf fest verschlossen und die Keule unter öfterem Begießen und Zugießen von Wasser 3 Stunden ganz langsam, bei gelindem Feuer, geschmort. Nach dieser Zeit ist sie sehr weich. Die Sauce wird entfettet und durch ein Sieb gestrichen, die Keule damit überzogen und angerichtet. Man kann auch einige Tomaten mitschmoren und mit der Sauce durchstreichen oder saure Sahne oder 1 Eßlöffel Cognak dazugießen.

Marinierte Hammelkeule wird ebenso bereitet.

Die rohe Keule kann man 3—4 Tage in folgende Marinade legen:

100 g Suppengrün in	30 g Salz
20 „ Fett geschwitzt	1 Gewürzdosis
1 *l* Wasser	2 Stiele Thymian.
1 „ Essig	

$1/2$ Stunde gekocht, zugedeckt und nach dem Erkalten verwendet.

Hammelkeule, gespickte gebratene (Hammelbraten).

Für 8 Personen.

1 altgeschlachtete Hammelkeule von 3 kg	1 Gewürzdosis
95 g Speck	60 g Butter und Fett
	$1/8$ *l* saure Sahne

10 g Salz	10 g Stärkemehl
4 gestoßene Wacholderbeeren	1 Papiermanschette
20 g Zwiebeln	$^1/_4$ *l* Wasser.

Kosten: M. 5,30; billiger: anstatt Butter—Vineta.
Bereitung: 2 Stunden.

Die vorbereitete Hammelkeule wird nach Vorschrift gespickt, hierauf legt man sie in die Pfanne, bestreut sie mit feinem Salz und den Wacholderbeeren, legt die Zwiebeln und das Gewürz dazu und übergießt sie mit einem zusammen in der Stielpfanne gebräunten Gemisch von 60 g Butter und ausgelassenem Fett der Keule. — Die Pfanne wird in den auf 150 ° C. erhitzten Ofen geschoben, langsam löffelweise abwechselnd werden 6 Eßlöffel Sahne und Wasser oder vom Knochen gewonnene Bouillon dem Braten zugefügt, dieser selbst aber mit dem Fett begossen. Am Ende der Bratzeit, die für $^1/_2$ kg 10 Minuten beträgt, vermischt man das mit 2 Eßlöffel kalter Sahne verrührte Stärkemehl mit dem Salz und giebt noch soviel Bouillon dazu, daß die Menge der Sauce sich auf $^3/_8$—$^1/_2$ *l* stellt. Der Braten wird mit der Sauce öfter überfüllt und das Bein mit der Papiermanschette umwickelt. Das Fleisch ist nach dieser Bratzeit noch rot; wünscht man dasselbe weniger rot, so rechnet man auf 500 g 2 Minuten mehr. Die Sauce kann man durch reichere Zuthat von saurer Sahne anstatt Wasser oder Bouillon verbessern, kann aber auch Milch und 1 Tropfen Essig statt saurer Sahne verwenden. Legt man die Hammelkeule vier Tage in einmal gewechselte Buttermilch und verwendet die doppelte Menge saurer Sahne beim Braten, so erzielt man einen Rehbratengeschmack (**Falsche Rehkeule**).

Hammelkotelett.

8 Stück Hammelkoteletten $1^1/_2$ kg	10 g Salz und Pfeffer
50 g Butter	$^1/_8$ *l* Jus
	10 g Stärkemehl.

Kosten: M. 3,25; billiger: anstatt Butter—Vineta.
Bereitung: $^3/_4$—1 Stunde.

Man bratet die nach Angabe vorbereiteten Koteletten unter sechsmaligem Wenden, auf 70 g $3^1/_2$ Minute gerechnet, in der Pfanne in brauner Butter und salzt und pfeffert sie dann. Das Fett wird abgegossen; die Koteletten werden mit einer kräftigen, nach Belieben mit gewiegten Kräutern und Champignons versetzten Jus und verrührtem Stärkemehl überzogen. Man streicht auch kräftigen

Tomatenbrei oder gewiegte Kräuter darauf. Die Jus ist aus entfetteten Kotelettenabfällen mit Wurzelwerk zu kochen. Die Knochen der Koteletten kann man mit zierlichen Papiermanschetten umgeben, die käuflich oder von gutem Postpapier anzufertigen sind.

Hammelkotelett wird als Beilage zu Gemüsen oder auch mit Extrasaucen, wie Soubise-, Tomaten-, Champignons- oder Gurkensauce mit Gänseleber- oder Kräuterbutter belegt, zu selbstständigen Gerichten verwendet. Wer sie durchgebraten liebt, thut besser, sie mit Ei und geriebener Semmel oder Parmesankäse zu panieren; man läßt sie, 6 Minuten auf 70 g gerechnet, unter oftmaligem Wenden in Butter braten. **Paniertes Hammelkotelett.** — Hammelkoteletten für die kalte Küche werden mit Jus überzogen, nachdem sie entfettet wurden.

Lammkotelett ebenso, nur 1 Minute weniger Bratzeit.

Hammelkotelett auf dem Rost bereitet.

$1^1/_2$ kg Hammelkoteletten	5 g Salz
40 g Butter	15 „ Parmesankäse.
30 g gesiebte Semmel	

Kosten: M. 3,10; billiger: anstatt Butter—Vineta.
Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Es werden 8 schöne Hammelkoteletten nach Angabe vorbereitet, geklopft, durch geschmolzene Butter, dann durch die Mischung von Semmel, Salz und Parmesankäse gezogen und 5 Minuten auf dem Rost gebraten; wenn die eine Seite braun ist, einmal gewendet. Man kann die Koteletten auch in der Pfanne bereiten und bedarf dann noch 50 g heißer brauner Butter dazu.

Hammelkotelett, geschmortes.

$1^1/_4$ kg Hammelkoteletten	30 g gerieb. Zwiebeln
30 g Speck	$^1/_4$ *l* Bouillon
10 „ Mehl	3 g Stärkemehl
6 „ Salz und Pfeffer	2 Eßl. Madeira.
10 „ Butter	

Kosten: M. 2,80. — Bereitung: 3 Stunden.

Die Koteletten werden in gleichmäßige, 4 cm dicke Stücke geteilt (das Fett wird daran gelassen), geklopft und hübsch gespickt, mit Mehl besiebt, gesalzen und gepfeffert. In einem irdenen Topfe wird die Butter heiß gemacht; die Koteletten werden in derselben leicht mit den Zwiebeln angebraten, langsam fügt man Bouillon dazu und schmort zugedeckt; bis sie weich sind, hebt sie

auf eine Schüssel, siebt die Sauce durch, rührt das Stärkemehl mit Madeira an, läßt es mit der Sauce aufkochen, entfettet sie und überzieht die Koteletten damit. Man kann auch einige Tomaten mitschmoren und durchstreichen, dann bleiben die Koteletten ungespickt.

Hammelkotelett in der Form gebacken.

1 kg Hammelkoteletten (8 Stück)	1/4 l Sahne
500 g rohe geschälte Kartoffeln	2 Eigelb
50 „ Butter	20 g Parmesankäse
15 „ gerieb. Zwiebeln	1 Prise Salz und Pfeffer
5 „ Salz	10 g Salz
	1 l Wasser.

Kosten: M. 2,55; billiger: anstatt Butter—Vineta; anstatt Sahne—Milch. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Kartoffeln werden in Salzwasser gar gekocht, abgegossen und durch ein Drahtsieb getrieben. Die vorbereiteten Koteletten werden in 15 g brauner Butter 2 Minuten unter Umwenden gebraten und herausgenommen. In der Butter bratet man die Zwiebeln durch, gießt dieselben durch ein Sieb, fügt die andere Butter dazu und rührt Kartoffeln, 5 g Salz, Sahne, Eigelb und Käse zu einer dicken Sauce. Die Hälfte der Sauce schüttet man in eine Form, legt dann die mit Pfeffer und Salz bestreuten Koteletten hinein, füllt die andere Hälfte der Sauce darüber, backt das Gericht bei 125 ° C. 1/2 Stunde im Ofen, richtet es in der Form an und kann auch eine braune Kräutersauce dazu geben.

Hammelkotelett in Papier gebacken.

4 Stück Hammelkoteletten (750 g)	1 Eßl. gewiegte Petersilie
4 hart gekochte Eidotter	40 g gerieb. Semmel
10 g Salz	1 Eigelb
1 Prise weißer Pfeffer	40 g Butter
	1 Bogen Papier.

Kosten: M. 1,85. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Die fein gehackten Eidotter vermischt man gut mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Semmel und Eigelb, streicht die Hälfte der Masse in 4 Abteilungen auf die Hälfte eines gut mit Butter bestrichenen weißen Papierbogens, legt darauf die vorbereiteten Koteletten, drückt dann die andere Hälfte der Masse auf die Koteletten, deckt den zweiten halben Bogen Papier darauf, faltet das Papier dicht zusammen,

backt die Koteletten bei 125° C. 10 Minuten im Ofen, und richtet sie mit einer Schaufel vorsichtig an. Man giebt ein Bearnaisesauce oder Maggis Kräuterwürze dazu.

Hammelleber oder Lammleber, wie Kalbsleber.

Hammelniere auf dem Rost.

6 Hammelnieren	1/2 Citrone
20 g Salz und Pfeffer	100 g Butter
3 Eßl. Öl	2 Theel. gewiegte Kräuter.

Kosten: M. 1,25; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 1/4 Stunde.

Den Rücken der Nieren schneidet man so tief ein, daß die beiden Hälften noch einen Zusammenhang haben, zieht die Haut ab, steckt je 3 und 3 an einen Spieß von Metall oder an eine Spicknadel, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, zieht sie durch Öl, legt sie bei starker Kohlenglut auf den Rost, bratet sie auf jeder Seite 3 Minuten und richtet sie, mit Citronenstücken garniert und dick mit zu Sahne geriebener und mit Kräutern vermischter Butter bestrichen, an.

Hammelniere gebraten. Man kann die wie oben vorbereiteten Hammelnieren auch durch eine Mischung von Mostrich und geschmolzener Butter ziehen, in geriebenem Schwarzbrot panieren und im Ofen, mit Butter übergossen, in 1/4 Stunde bei 131° C. backen.

Hammelniere in Scheiben.

4 rohe Hammelnieren	1 Eßl. gewiegte Kräuter
1 Prise Salz und Pfeffer	1/8 *l* Bratensauce
1/4 Citrone	1 Eßl. Rotwein
65 g roher Schinken	1 Prise Zucker
1/8 *l* Milch	1 Milchbrot
30 g Butter	20 g Butter.
5 „ Mehl	

Kosten: M. 1,00; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 1/2 Stunde.

Die Nieren werden in dünne Scheiben geschnitten und mit etwas Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Citronensaft 1/4 Stunde mariniert. Einigen rohen Schinkenscheiben giebt man dieselbe Form und legt sie einige Stunden in Milch. 30 g Butter werden in einer Pfanne gebräunt, die mit einem Tuch abgetrockneten Nieren und Schinkenscheiben schnell, 1—2 Minuten, darin geschwenkt.

Dann nimmt man die Scheiben heraus und stellt sie ins Wasserbad. In der Bratbutter röstet man 5 g Mehl, fügt Kräuter und, wenn man will, auch Champignons in Scheiben hinzu, giebt kräftige Bratensauce, Rotwein, Citronensaft und Zucker dazu, läßt alles durchkochen und füllt dann die Sauce über die Nieren. Es ist zu empfehlen, die Sauce vorher fertig zu machen, da die Nieren vom Stehen leicht hart werden. Man garniert sie mit zierlich ausgeschnittenen und gerösteten Semmelschnitten.

Hammelnierenstück oder dicke Hammelrippe, gekocht.

1¼ kg Hammelnierenstück	1 Theel. gewiegte Petersilie
50 g Suppengrün	2 l Wasser.
20 g Salz	

Kosten: M. 2,10. — Bereitung: 3 Stunden.

Die Sehne wird ausgelöst, die Rippen werden eingeschlagen, das ganze Stück mit Bindfaden umwickelt, in einem Topf mit heißem Wasser, Suppengrün und Salz aufgesetzt; es muß langsam ziehen, bis es zart und weich ist. Nachdem man es mit heißem Wasser abgespült und den Bindfaden entfernt hat, richtet man es mit Petersilie bestreut an und giebt Gemüse, Kräuter- oder Morchelnsauce dazu.

Hammel- oder Lammfleischfrikassee oder Ragout.

1 kg Hammel- oder Lammfleisch	250 g oder eine 125 g Büchse Champignons
40 g Butter	2 Sardellen
50 „ Suppengrün	$^1/_{16}$ l Weißwein
1 Gewürzdosis	1 Eigelb
10 g Salz	1 Prise weißer Pfeffer
30 „ Mehl	1 Eßl. Kapern.
20 „ Zwiebeln	1 l Wasser.

Kosten: M. 3,25; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 2 Stunden.

Das Hammel- oder Lammfleisch (von der Brust oder von den Fleischabschnitten von Koteletten) wird roh in gleichmäßige Stücke geteilt, die in 20 g Butter angeschwitzt, mit Suppengrün, Gewürzdosis, kochendem Wasser und Salz langsam weich geschmort werden. Die Bouillon gießt man durch, schwitzt Mehl, 20 g Butter und Zwiebeln gar, füllt ½ l Bouillon und den

Champignonsfond dazu und kocht die Sauce dick ein, schmeckt sie mit gewiegten, durchgestrichenen Sardellen, dem in Wein verrührten Eigelb und Pfeffer ab, und legt das beputzte Fleisch, die Champignons und Kapern hinein, läßt alles heiß werden und richtet es auf runder Schüssel an.

Hammel-Pilaw.

500 g mageres Hammelfleisch ohne Knochen	250 g feinster Reis
50 g Zwiebeln	15 g Sellerie
30 „ Butter	3/4 *l* Hammelbouillon
10 „ Salz und Pfeffer	3 Eßl. Tomatenbrei.

Kosten: M. 2,55. — Bereitung: 2 Stunden.

Das Fleisch, es kann auch aus rosa Bratenresten bestehen, wird in gleichmäßige 2 cm große Würfel geschnitten, mit den feingehackten Zwiebeln in der Butter gelb gebraten und mit Pfeffer und Salz gewürzt; dann fügt man den sauber gewaschenen Reis, das Stück Sellerie und die Bouillon hinzu, läßt alles zusammen weich kochen; 10 Minuten vor dem Anrichten kommt der Tomatenbrei dazu, dann schmeckt man das Gericht ab.

Hammelrücken, englischer, mit Fett. Für 8 Personen.

1 engl. Hammelrücken ohne Nieren von 4 kg
10 g Zwiebeln
50 „ Suppengrün
3/8 *l* Wasser.

Kosten: M. 8,10. — Bereitung: 1 3/4 Stunden.

Der vorbereitete Hammelrücken wird in die Pfanne gelegt, mit 1/4 *l* kochendem Wasser übergossen, Zwiebeln und Suppengrün werden hinzugefügt, bei 150° C. (10 Minuten auf 500 g) gebraten und mit dem ausfließenden Fett, unter Nachfüllen des übrigen Wassers, begossen. Die Sauce wird entfettet, mit einer besonders gefertigten Tomatensauce vermischt oder wie die Hammelkeulensauce Seite 129 beendet. Man kann auch extra eine Bearnaisesauce dazugeben.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 6. Die Fleischseiten werden abgelöst, in fingerdicke schräge Stücke geschnitten und, wieder gegen den Knochen gelegt, angerichtet.

Hammelrücken, gespickter (falscher Rehbraten).

Für 6 Personen.

1 engl. Hammelrücken von 3 kg ohne Nieren, alt geschlachtet	65 g Butter
65 g Speck	1/4 l saure Sahne
10 „ Salz	5 g Stärkemehl
	1/4 l Wasser.

Kosten: M. 6,60; billiger: anstatt Butter — Vineta; anstatt Sahne — Milch. — Bereitung: 2 Stunden.

Der vorbereitete Hammelrücken wird nach Vorschrift gespickt. In der Pfanne wird er fleißig mit brauner Butter begossen (unter Nachgießen von Wasser und Sahne) und bei 150° C. (auf 500 g 8 Minuten) gebraten. Nachdem die Sauce mit Mehl und Sahne gebunden ist, wird der Braten damit überzogen.

Hammelroulade. Die Oberschicht des Hammelrückens über den Schaufeln schneidet man ab, rollt sie, bindet sie zusammen und bereitet sie (wie Hammelkeule, geschmorte) in einem Stück. Sie genügt für 4 Personen. Alles Hammelfleisch zu Braten wird zarter, wenn es einige Tage in öfter erneuter, Mager- oder Buttermilch gelegen hat.

Tranchieren: Tafel II, Fig. 15, wie engl. Hammelrücken.

Hammelsteak (Englisches Chop).

1 1/4 kg Hammelkoteletten.
1 Stück Hammelfett.

Kosten: M. 2,40. — Bereitung: 20 Minuten.

Die Koteletten werden von einem alt geschlachteten Rippenstück, das ungehäutet ist, 3 cm dick abgeschlagen, überflüssige Knochen entfernt und die Steaks gut geklopft. Inzwischen wird die mit einem Stück Hammelfett ausgeriebene Pfanne erhitzt. Die Steaks werden unter achtmaligem Wenden gebraten und auf heißer Schüssel angerichtet. Man kann sie auch aus einer alt geschlachteten Hammelkeule schneiden, indem man die Nüsse auslöst und schräg in Scheiben schneidet; aber auch hier bleibt das Fett daran. Man salzt sie nach dem Anrichten und giebt frische Butter und nach Belieben englische Saucen dazu.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 8a. Roh.

Hammelviertel (gedämpft).

1½ kg Hammelrücken (Sattel)
10 g Salz
1½ Eßl. gewiegte Petersilie oder Kräuter
20 g Suppengrün
1 Zwiebel
1 l Wasser.

Kosten: M. 2,60. — Bereitung: 3 Stunden.

Nachdem der Hammelrücken sauber gewaschen ist, legt man ihn umgekehrt auf ein Brett, streut Salz und 1 Eßlöffel Petersilie oder Kräuter darauf und rollt die fetten dünnen Seiten von beiden Seiten auf. Das Stück wird nun mit dünnem Bindfaden umwickelt, so daß es eine gute Form hat. Das Suppengrün und die Zwiebel werden in Wasser gekocht, das Fleisch wird hineingelegt, zugedeckt und zwei Stunden langsam gedünstet. Der Bindfaden wird entfernt, das Fleisch mit Petersilie oder Kräutern bestreut und tranchiert. Man giebt Gemüse, Gurken-, Kapern- oder Morchelnsauce dazu.

Ebenso vorbereitet kann das Stück auch wie Hammelrücken gebraten werden. **(Hammelviertel, gebraten, ohne Knochen.)**

Irish Stew.

500 g Hammelfleisch
1 kg geschälte Kartoffeln
15 g Salz
1 Eßl. Kümmel
50 g Zwiebelwürfel
~~1 Prise Cayennepfeffer~~
3/8 l Bouillon.

Kosten: M. 1,45. — Bereitung: 4 Stunden.

Das rohe (oder rosa gebratene) Fleisch ohne Fett wird in 4 cm große Stücke geschnitten und mit den in dicke Scheiben oder Würfel geschnittenen Kartoffeln, die, in kaltem Wasser aufgesetzt, bis zum Kochgrad kamen, abwechselnd schichtweise in eine Blechform gepackt; zwischen je zwei Schichten werden Salz, Kümmel und Zwiebelwürfel gestreut. Die Bouillon mit dem ~~Cayennepfeffer~~, wird darübergegossen, die Form fest verschlossen und im Wasserbade 3 Stunden gekocht. Nach dem Öffnen entfettet man das Gericht und richtet es in einer tiefen Schüssel an. Braten- oder Tomatensauce kann man besonders dazu reichen, dann genügt die Hälfte der Flüssigkeit.

Irish Stew mit Weißkohl. Wird ebenso mit einem Kopf Weißkohl bereitet, den man in 8 Teile schneidet, ~~abwellt~~ und schichtweise zwischen das Fleisch und die Kartoffeln packt. Zu

375 g Fleisch 750 g Kohl und 500 g Kartoffeln, 1 Theelöffel Zwiebeln und 1 Theelöffel Kümmel.

Kalbfleisch, gedämpft.

1 kg Kalbfleisch	1 Citronenscheibe
15 g Salz	15 g Suppengrün
1 Gewürzdosis	1¼ *l* Wasser.

Kosten: M. 2,05. — Bereitung: 2 Stunden.

Kalbfleisch, Brust oder die fleischige Auflage des Kalbsrückens, auch Teile der Kalbskeule, werden in Portionsstücke geteilt oder mit Bindfaden zu guter Form gebunden und mit 5 g Salz eingerieben. Wasser, möglichst im irdenen Topf, wird zum Kochen gebracht, Gewürz, Citronenscheibe, geputztes Suppengrün, Salz und das Fleisch werden hineingelegt; zugedeckt läßt man es langsam 1½ bis 2 Stunden ziehen, je nach Größe der Stücke. Man richtet das Fleisch an und giebt nach Belieben Champignons-, Herings-, Kapern-, Morcheln-, Rosinen- oder Sardellensauce dazu; man kann es mit Petersilie oder Citronenscheiben garnieren oder ¾ *l* geputzte verschiedene Gemüse mit einkochen lassen, das Fleisch damit umgeben und den Rand mit Semmel- oder Mehlklößen garnieren; dann paßt eine holländische Sauce am besten dazu. (Gericht für den Selbstkocher.)

Kalbfleisch mit Majoran (Majoranfleisch) ebenso, jedoch ohne Essig, Sardellen, Eier und Champignons und mit einem Theelöffel pulverisierten Majoran.

Kalbsbrägen (Kalbsgehirn).

2 Kalbsbrägen	1 Ei
10 g Salz	10 g Mehl
1 Gewürzdosis	10 „ gerieb. Semmel
30 g Zwiebeln	65 „ Butter
1 Prise Salz und Pfeffer	1 *l* Wasser.

Kosten: M. 1,90. — Bereitung: 1½ Stunde.

Die nach Vorschrift vorbereiteten Kalbsbrägen kocht man mit frischem Wasser, Salz, Gewürzen und Zwiebeln in 20 Minuten gar, läßt sie in kaltem Wasser abkühlen und verwendet sie in Scheiben geschnitten, gepfeffert und gesalzen, paniert und gebraten. Als Beilage reichen zwei Kalbsbrägen für 6 Personen.

Oder:

2 Kalbsbrägen	20 g Zwiebeln
20 g Salz und Pfeffer	65 „ Butter.
1 Eßl. Citronensaft	

Man hackt mit dem Messer auf den Kalbsbrägen, nachdem sie blanchiert sind, kleine Carreaux und beträufelt sie nach dem Salzen und Pfeffern mit Citronensaft. Dann schmort man die gewiegten Zwiebeln in Butter, legt die Brägen hinein und schmort sie unter öfterem Begießen gar. 1 Theelöffel gewiegte Kräuter kann hinzugefügt werden.

Kalbsbrust, gefüllt.

1 kg Kalbsbrust	1 Prise weißer Pfeffer
250 g Rinderschabefleisch	10 g Salz
250 „ fettes Schweinefleisch	8 „ Mehl
1 abgeriebenes Milchbrot	50 „ Butter
3 Eßl. Milch	1 Gewürzdosis
20 g Butter oder Bratenfett	1 Zwiebelscheibe
1/2 kleine gerieb. Zwiebel	1 Citronenscheibe
1 Ei	1/2 *l* Wasser.
1 Theel. Salz	

Kosten: M. 2,70; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 3 Stunden.

Das Milchbrot wird zerschnitten und in warmer Milch aufgeweicht. Rind- und Schweinefleisch werden mit der Fleischhackmaschine sehr fein gehackt. Im Fett wird die Zwiebel geschwitzt, das Milchbrot, nachdem es trocken ausgedrückt ist, dazu gethan und trocken gerührt. Dann werden Fleisch, Semmel, Ei, Salz und Pfeffer zu einem wohlschmeckenden Teige verrührt. Das Kalbfleisch wird geklopft, gut gewaschen, abgetrocknet und auf ein Brett gelegt. Nun macht man an der losen Seite einen Einschnitt zwischen Knochen und Fleisch streicht die Farce in die Öffnung und näht das Fleisch wieder an dem Knochen fest, salzt es und besiebt es mit Mehl. Man bräunt 50 g Butter in einem Topfe, läßt das Fleisch auf der Breitseite darin Farbe nehmen, indem man es etwa 10 Minuten bratet, dreht es um und thut Gewürze, Sehnenabfälle der Farce und Zwiebel- und Citronenscheibe dazu. Die Kalbsbrust schmort nun langsam in 1 1/2 Stunde weich; währenddessen gießt man zur Herstellung der Sauce das Wasser allmählich nach. Ist das Fleisch weich, so nimmt man es heraus und entfernt die Fäden. Die Sauce wird unter Abkratzen aller braunen Teile im Topf durchgekocht und muß nicht mehr als reichlich 1/4 *l* betragen; dann gießt man sie durch ein Sieb und füllt etwas davon über die Kalbsbrust.

Kalbsbrust, geschmort, mit oder ohne Bier.

$1^1/_2$ kg Kalbsbrustspitze	50 g Zwiebeln
60 g Butter	$^1/_8$ Citrone in Scheiben
15 „ Salz	$^1/_2$ Flasche Braunbier, Weißbier oder Wasser
30 „ Mehl	5 g Stärkemehl.
1 Gewürzdosis	

Kosten: M. 2,35; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Die Kalbsbrust wird geklopft, und nachdem die Hauptknochen entfernt wurden, mit dünnem Bindfaden zu guter Form gebunden und mit heißem Wasser überbrüht. Die Butter wird in einem Topf gebräunt, das Fleisch gesalzen und von allen Seiten gebräunt, mit Mehl besiebt, Gewürzdosis, Zwiebeln und Citronenscheiben werden hinzugefügt und so lange im offenen Topf geschmort, bis das Mehl gar ist, dann nach und nach Bier oder Wasser in Pausen zugefüllt. Der Topf (möglichst ein irdener) wird dann fest geschlossen, die Kalbsbrust schmort ungefähr 2 Stunden darin. Während des Schmorens wird das Fleisch oft begossen. Man richtet es auf heißer Schüssel an, streicht die Sauce durch ein feines Sieb, schüttet einige Eßlöffel derselben zurück, verrührt damit das mit Wasser angerührte Stärkemehl und überzieht die Kalbsbrust mit der dicken Sauce. Die übrige für die Sauciere bestimmte Flüssigkeit muß die Dicke der gebundenen Bratensauce haben. Ist die Flüssigkeit zu sehr eingekocht, so gießt man Bier oder Wasser nach.

Kalbfleisch geschmort: Ebenso ist jedes andere Stück Kalbfleisch zu behandeln.

Kalbsfricandeau oder gebratene Kalbsnuß.

1 kg Kalbsnuß	$^1/_8$ *l* leichte Bouillon oder Wasser
30 g Speck	$^1/_8$ „ Sahne
10 „ Salz	3 g Stärkemehl.
60 „ Butter	

Kosten: M. 3,60. — billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 1—$1^1/_2$ Stunde.

Man rechnet auf 500 g 30 g gebräunte Butter. Der Ofen muß eine Temperatur von 138° C. haben, sie darf während der Bratzeit nicht unter 125° C. fallen. Man begießt das vorbereitete Fricandeau mit $^1/_8$ *l* kochendem Wasser, läßt es 9 Minuten unter dem Fleisch, gießt es ab und bratet es mit der gebräunten Butter an, schüttet nach und nach kellenweise etwas leichte Bouillon oder Wasser nach, und

befüllt das Fricandeau alle 5—7 Minuten mit dem Fett. In der letzten Viertelstunde gießt man die Sahne, mit einem Theelöffel Stärkemehl verrührt, dazu, läßt sie mit der Sauce unter Abkratzen der Pfanne braun verkochen und übergießt den Braten. Die Sauce gießt man durch ein Sieb. Das angerichtete Fleisch kann man mit Gemüsen, Kartoffeln und Maccaroni umlegen, oder auch, wenn die Schüssel ein Zwischengericht ist, eine Bechamellesauce als zweite Sauce dazu geben.

Kalbsfricandeau, geschmort. Kalbsnuß. Liebt man die Kalbsnuß nicht rosafarben, so muß sie, nachdem sie gebräunt wurde, zuerst zugedeckt werden und bekommt noch eine Zuthat von 1 Eßlöffel Suppengrün und 1 Eßlöffel Schinkenabfällen oder Speck. Unter Zugießen von einigen Eßlöffeln Bouillon schmort sie mehr als sie bratet, und braucht dazu 1/2 Stunde auf 500 g. Die Sauce wird entfettet und die Nuß recht glänzend damit überzogen. Man tranchiert dieses Fleischstück gegen den Faden.

Kalbsfricandeau, Kalbskotelett oder Kalbsschnitzel, gespickt, glaciert.

750 g Kalbsnuß
65 „ Speck
50 „ Butter
15 „ Salz
1 Prise weißer Pfeffer

1/4 *l* Jus von den Abfällen gekocht
1 Eßl. Citronensaft
5 g Stärkemehl.

Kosten: M. 2,85; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 3/4—1 1/2 Stunde.

Man formt aus den kleinen Stücken der Kalbskeule möglichst gleich große Koteletten oder zerschneidet dazu eine Nuß. Schon geschnittene Schnitzel zu nehmen ist deshalb nicht zu empfehlen, weil sie gewöhnlich zu dünn geschnitten sind. Vorbereitet werden die Schnitzel mit 3 Reihen feiner Speckfäden gespickt In einer Stielpfanne wird die Butter braun gemacht. Die Abfälle sind während des Spickens zu guter Jus eingekocht. Nun werden die Schnitzel in die heiße Butter gelegt und gebraten, bei mäßigem Feuer werden auf 85 g 6 Minuten unter sechsmaligem Wenden gerechnet; dann salzt und pfeffert man sie, gießt die Butter ab, glaciert die Schnitzel mit Jus, die vorher mit Citronensaft und Stärkemehl aufgekocht wurde, und richtet sie als selbständiges Gericht oder als Beilage an. Die übrige Jus, mit einigen Eßlöffeln Bouillon verdünnt, dient als Sauce. Wünscht man die Schnitzel weich, so

wendet man sie in Mehl um, bräunt sie in einem Schmortopf, fügt 50 g kleingeschnittenes Wurzelwerk, 1 Eßlöffel kleingeschnittene Schinkenabfälle, nach Belieben Gewürz und einige Tomaten hinzu und gießt, nachdem alles durchgeschmort, nach und nach so viel Flüssigkeit, als man zur Sauce bedarf, hinzu. Das Fleisch muß zugedeckt ganz langsam $^3/_4$ Stunden schmoren, falls die Stücke nicht schwerer wie 125 g sind. Der Fond wird entfettet, durchgegossen und, wenn nötig, mit Stärkemehl verdickt, zum Glacieren der Schnitzel benutzt. Man kann beide Rezepte auch ohne Spicken bereiten.

Kalbsfrikassee, einfaches.

750 g Kalbsbrust
125 „ Schweinefleisch gewiegt
135 „ Rindfleisch gewiegt
20 „ Salz
40 „ Mehl
50 „ Butter
1 Gewürzdosis
20 g Suppengrün
30 „ Zwiebeln
1 Sardelle
20 g getrockn. Champignons
25 g Milchbrot
1 Messerspitze gerieb. Zwiebel
1 Ei
1 Eiweiß
8 g Salz und Pfeffer
2 Eßl. Essig
2 Eigelb
1 Prise weißer Pfeffer
1 Eßl. Kapern
$^1/_2$ *l* Wasser.

Kosten: M. 2,20. — Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Die Kalbsbrust wird in recht gleichmäßige Stücke (etwa 4 cm im Geviert) zerlegt und geklopft (die Knorpel bleiben darin), auf einem Sieb überbrüht, gesalzen und mit dem Mehl bestäubt, und mit 40 g geschmolzener Butter oder Kalbsfett durchgeschmort bis das Mehl gar ist; dann füllt man das Wasser darauf, bindet Gewürze, Suppengrün, Zwiebeln und die Gräten der Sardelle in ein Mullläppchen, legt das Beutelchen zum Fleisch und läßt alles kochen bis das Fleisch weich ist und schäumt es einmal. Die getrockneten Pilze weicht man 2 Stunden vorher in kaltem Wasser ein, fügt sie dem Kalbfleisch bei und läßt sie langsam mit ausquellen oder verwendet auch gut vorbereitete frische Pilze, wie Champignons, Morcheln, Steinpilze. Aus dem Rind- und Schweinefleisch, dem geweichten, in 10 g Butter geschwitzten Milchbrot, einer Messerspitze Zwiebeln, 1 Ei und 1 Eiweiß, Pfeffer und Salz wird der Kloßteig gerührt. Mit 2 Kellen werden gleichmäßige runde Klöße geformt, die in kochendem Salzwasser gar, aber nicht trocken ziehen müssen. Ist das Kalbfleisch mit der Gabel zu durch-

stechen, nimmt man den Gewürzbeutel heraus, reibt das Fleisch der Sardelle durch ein Haarsieb, verrührt es mit Essig und 2 Eigelb und zieht damit das Frikassee ab, schmeckt es nach Salz, Säure und Pfeffer ab und legt die Klöße hinein. Alles zusammen wird heiß gemacht, ohne es zu kochen; angerichtet bestreut man es mit Kapern.

Kalbsfrikassee, feineres s. Hühnerfrikassee.

Kalbskeule (Kalbsbraten).

Eine Kalbskeule von 8 kg rechnet man für 15—18 Personen.

8 kg Kalbskeule	1/4 l Knochenbouillon oder Wasser
95 g Speck	1/4 „ Sahne
40 „ Salz	6 g Stärkemehl.
250 „ Butter und Fett	

Kosten: M. 17,00; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 2 1/2 Stunde.

Die nach Vorschrift vorbereitete Kalbskeule wird so gespickt, daß die Fleischfäden der Nüsse berücksichtigt werden, so daß dieselben beim Spicken auf der Spicknadel liegen und die Nüsse auch durch das Spicken vermerkt werden. Dann wird sie gewogen, mit einer Kelle kochenden Wassers überbrüht, unten und oben gesalzen und mit kochender brauner Butter und Fett begossen. Man thut gut, einige saubere Speckschwarten unter den Braten zu legen. Die Bratzeit für einen Braten von über 5 kg beträgt bei 138° C. 8 Minuten auf 500 g, bei leichteren Braten entsprechend längere Zeit. Langsam gießt man, die Pfanne abkratzend, leichte Bouillon oder Wasser dazu, doch füllt man das Fett zum Begießen des Bratens alle 5—10 Minuten über denselben und vollendet die Keule, indem man Sahne mit Stärkemehl verrührt, mit der Sauce aufkocht, durch ein Sieb gießt und die Keule damit überzieht.

Kalbskeule sauer: Kalbskeule legt man auch in eine Marinade von dünnem Essig, einer Gewürzdosis und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel und läßt sie unter häufigem Wenden 5—6 Tage darin liegen. Beim Braten wie oben gießt man von der Marinade nach Geschmack zu. Man kann auch statt des Essigs leichten Weißwein verwenden. Man kann auch die ganze Keule entbeinen; dann umschnürt man das Fleisch zu guter Form und bratet die Keule genau wie die Kalbskeule mit Knochen; nach der Vorbereitung gewogen.

Tranchieren: Tafel II. Fig. 12. Tranchiert wird die Kalbskeule nach Lage der Nüsse; die mittelste, breite, dünne Nuß giebt schmale durchbratene Scheiben; man löst sie vorher, den Häuten folgend, ab. Die Seiten werden scharf, dem Mittelknochen folgend, abgeschnitten und in dünne Scheiben tranchiert. Das Stück am Rückgrat unten an der Keule hat saftiges durchgebratenes Fleisch. Man kann dieses Stück aber auch roh ganz abschlagen und zum Schmoren verwenden.

Kalbskeule zu zerlegen.

1 Kalbskeule von $11^1/_2$ kg:

875 g Häute und Sehnen	$1^1/_2$ kg Nuß
$1^3/_8$ kg Schnitzelfleisch	2 kg Frikassee-, Klops- und Bouillonfleisch
$1^1/_4$ „ Nuß	$3^1/_8$ kg Knochen.
$1^3/_8$ „ Nuß	

Kosten: M. 23,00.

Die Kalbskeule wird zuerst gehäutet, wonach man gleich die einzelnen Teile, die Kalbsnüsse oder Fricandeaux genannt werden, erkennt. Man folgt den sie von einander trennenden Häuten mit dem Messer, wodurch sie sich leicht loslösen. Erst löst sich oben auf der Keule eine flache Nuß; an der Seite liegt eine Teilung in Form eines kleinen Filets. Dieses Stückchen eignet sich mit Farce gefüllt und in Scheiben geschnitten vorzüglich zu einer kalten Schüssel, wozu man auch bei Mehrbedarf die breite Nuß gut verwenden kann. Will man nur eine Nuß herausnehmen und den Braten als ganze Keule erscheinen lassen, so kann man die Keule umdrehen, sie auf der andern Seite spicken und braten. Zerlegt man sie ganz, so schneidet man die beiden großen Nüsse, die als Fricandeaux gebraten werden, vom Knochen ab. Den Schwanz schneidet man in kleine Stücke, nimmt die letzten Rippenknochen, die unten an der Keule sitzen dazu und kocht eine Suppe, die der Mocturtle ganz ähnlich ist oder auch dazu verwendet werden kann. Aus dem Röhrknochen der Kalbskeule kocht man dann eine **weiße Kalbssuppe.**

Farce zur Füllung der Nüsse bereitet man von 250 g Fleisch, das man von den Rippen und anderen Knochen gelöst hat, läßt dieses mit 125 g Schweinefleisch durch die Maschine gehen, fügt Salz und Pfeffer, eine gewiegte Sardelle und ein, von der Kante durch Abreiben befreites, in Bouillon geweichtes Milchbrot, das durch ein Tuch trocken ausgedrückt und mit einem Eigelb gut verrührt wird dazu und füllt damit die ersten beiden Nüsse. Von dem einen

noch nicht verwendeten Fricandeau, das an dem Schlußknochen der Keule liegt, und den noch übrigen kleinen Stücken Fleisch schneidet man Kalbsschnitzel.

Kalbskopf en tortue (Mockturtleragout).

Für 8 Personen.

1 Kalbskopf mit Brägen und Zunge	1/8 *l* Rotwein
250 g Rindfleisch	1 Prise weißer Pfeffer
250 „ Kalbfleisch	65 g Butter
250 „ roher Schinken	100 „ Zwiebelscheiben
1½ Lorbeerblatt, 6 Pfefferkörner	60 „ Mehl
1 Stiel Majoran	1/8 *l* Madeira
1 „ Esdragon	1 Prise Paprika
56 g Suppengrün	1 Eßl. Citronensaft
30 „ Salz	1 Theel. Zucker
	4 Eier
	1¼ *l* Bouillon d. Kalbskopfes.

Kosten: M. 6,90. — Bereitung: 2½ Stunde, wenn der Kopf gar ist.

Ein Kalbskopf wird in der Mitte gespalten, aber nicht ganz durchgehauen. Das herausgenommene Gehirn setzt man in Wasser beiseite, schneidet die Zunge heraus und wässert sie, ebenso wie den Kopf rein und weiß. Von dem Kopf wird die Haut roh abgetrennt, zusammengebunden und dann mit der Zunge und dem kleingeschlagenen Kopfknochen in einer Kasserolle, reichlich mit Wasser bedeckt, zugedeckt auf das Feuer gesetzt. Daran thut man Gewürze, Suppengrün und Salz, und läßt den Kopf 2 Stunden kochen. Ist die Kopfhaut und die Zunge gar, so zieht man letztere ab, schneidet sie in Scheiben und stellt sie in etwas Bouillon zurück. Die Kopfhaut legt man zwischen 2 Teller zum Erkalten und mariniert sie dann mit Rotwein, Pfeffer und Salz, nachdem man sie in länglich saubere Vierecke geschnitten, um sie nachher zu dem Ragout zu geben. Das Rind- und Kalbfleisch hat man in längliche Streifen, den rohen Schinken in Würfel geschnitten und bratet alles in 65 g vorher gebräunter Butter braun, ebenso auch die Zwiebeln, schüttet das Mehl dazu und läßt es unter stetigem Rühren gar werden; dann gießt man Kalbskopfbouillon und Madeira nach und nach zu und läßt alles 2 Stunden langsam unter Abschäumen kochen. Die entfettete Sauce muß durch ein Sieb gerührt, glänzend braun sein, dann würzt man sie mit Paprika und Salz, und giebt die Kalbskopfstücke, die Zunge und nach Belieben kleine Fleischklöße dazu.

Kurz vor dem Anrichten schmeckt man das Gericht mit Citronensaft, Zucker und Salz ab und garniert den Rand der Schüssel mit in Scheiben geschnittenen harten Eiern, kann auch gebratene Kalbsmilch oder Brägen und Blätterteighalbmonde dazu geben. Das Gehirn bratet man nachher, nachdem es einige Male blanchiert ist und legt es beim Anrichten, in Stücke geschnitten, auf das Ragout. Man thut gut, wenn man den Kalbskopf mit der Zunge einen Tag vorher gar kocht.

Kalbskotelett „au four“.

1¼ kg Kalbskoteletten	Eine 250 g Büchse Champignons oder Morcheln
5 g Salz	1 Portion weiße Frikasseesauce
⅜ l Wasser	10 g Salz
1 Gewürzdosis	1 Prise weißer Pfeffer
10 g Zwiebeln	50 g Butter
250 „ Kalbsmilch	12 „ Parmesankäse
65 „ gekochte Rinderzunge	15 „ Krebsbutter.

Kosten: M. 5,80. — Bereitung: 2 Stunden.

Das Stück wird in 6 Koteletten mit Rippen geteilt; der Abfall des Fleisches wird zusammengebunden, mit 5 g Salz, Wasser, der Gewürzdosis und Zwiebeln langsam weich gekocht, ebenso auch die ausgewässerte abgekochte Kalbsmilch. Beides schreckt man mit kaltem Wasser ab und schneidet es in zierliche Würfel, Zunge und Pilze ebenfalls, und nachdem man die gekochte Bouillon und das Pilzwasser zu einer kräftigen dicken Frikasseesauce verwendete, läßt man die Bestandteile des kleinen Ragouts darin heiß werden, aber nicht kochen. Die Koteletten werden gesalzen und gepfeffert und in brauner Butter auf jeder Seite 2 Minuten gebraten, auf einer Schüssel recht sauber, die Rippen nach einer Seite, angerichtet, das Ragout wird löffelweise auf jedes Kotelett gefüllt, mit Parmesankäse dick übersiebt, mit geschmolzener Krebsbutter beträufelt und das Gericht auf einem passenden Gefäß mit heißem Wasser stehend bei 138° C. im Ofen zu schöner Farbe gebacken. Die Knochenabfälle werden zerschlagen, zu Jus gekocht und mit Stärkemehl gebunden, zu den Koteletten angerichtet. Die Kotelettenknochen kann man mit Papiermanschetten versehen. Ist die Schüssel feuerfest, so ist der Untersatz mit heißem Wasser beim Backen unnötig. Das Ragout kann man ganz nach Belieben durch andere Zuthaten verfeinern oder auch billiger machen. Teurer durch Krebsschwänze, Trüffeln u. s. w.; billiger durch Kapern, Kuheuter, Klößchen, getrocknete Morcheln.

Man ist auch nicht an die Sauce gebunden. Sie muß in jedem Fall kräftig sein; ob braun oder weiß, mit oder ohne Wein, ist Geschmacksache.

Kalbskotelett, gehackt.

500 g Schnitzelfleisch	60 g gerieb. gesiebte Semmel
125 „ Rindernierenfett	10 „ Mehl
15 „ Salz	60 „ Butter.
1 Ei	

Kosten: M. 2,05; billiger: anstatt Butter — Vineta.

Bereitung: 1 Stunde.

Fleisch und Fett werden fein gewiegt oder zweimal durch die Fleischhackmaschine genommen, dann mit 10 g Salz gemischt und in 8 gleiche Teile geteilt, denen man mit einem feuchten Messer auf einem Teller die Form von Koteletten giebt. Man paniert sie, bratet sie in brauner Butter in 7 Minuten unter dreimaligem Wenden langsam gar und zu schöner Farbe. Aus den Sehnen ist eine Bouillon zu kochen, die mit etwas Fleischextrakt vermischt zur Herstellung der Sauce dienen kann, falls eine solche gewünscht wird. Zu dem Zwecke läßt man 5 g Mehl in dem Bratfett gar schwitzen, füllt die Bouillon dazu, schmeckt sie mit Salz ab, kocht unter Rühren die Sauce auf, schüttet sie durch ein Sieb und reicht sie zu den angerichteten, mit Grün verzierten Kalbskoteletten. Diese dürfen während der Herstellung der Sauce nicht zugedeckt werden, sonst werden sie weich.

Kalbskotelett, paniert.

1 kg Koteletten	Semmel, Mehl, Salz und Pfeffer
1 Ei	
1 Eßl. Öl	50 g Butter.

Kosten: M. 2,75; billiger: anstatt Butter — Vineta.

Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Die vorbereiteten Koteletten zieht man durch zerschlagenes Ei oder Eiweiß, das mit etwas Öl vermischt ist, paniert sorgfältig und bratet sie in dampfender Butter auf beiden Seiten zu guter Farbe. Die Fleischabfälle werden zur Bereitung der Sauce genommen. Man kann auch die eine Seite des Kalbsrückens ganz von den Knochen ablösen und davon gleichmäßige Koteletten schneiden, oder dasselbe Stück im ganzen, gespickt oder ungespickt, in der Pfanne auf dem Herd braten (500 g 20 Minuten).

Kalbskotelett, unpaniert.

$1^1/_4$ kg Koteletten	Kapern, Mixed-Pickles oder Champignons
20 g Butter	1 Theel. Citronensaft
15 „ Mehl	10 g Salz
5 „ Salz	1 Prise weißer Pfeffer
40 g Butter	5 g Stärkemehl
2 Eßl. gewiegte Kräuter oder	$^1/_2$ *l* Wasser.

Kosten: M. 3,30; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereituug: $1^1/_4$ Stunde.

Die Koteletten werden nach Vorschrift vorbereitet und zugedeckt. Die Abfälle schlägt man klein, bratet sie in 20 g Butter in einem Schmortopf mit dem Mehl an, füllt das Wasser darauf und kocht in 1 Stunde eine braune Sauce, die man mit 5 g Salz abschmeckt. 40 g Butter werden gebräunt, die vorbereiteten Koteletten darin unter zweimaligem Wenden ungefähr 8 Minuten, indem man sie mit der Butter begießt, gebraten, dann angerichtet. Nachdem die Hälfte der Butter zu beliebiger anderweitiger Verwendung abgegossen, fügt man eine der angegebenen Zuthaten hinzu (kann sie aber auch weglassen) und füllt $^1/_4$ *l* Sauce, Citronensaft, Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu, ebenso das in 1 Eßlöffel Wasser aufgelöste Stärkemehl. Ist alles unter Rühren gut durchgekocht und, falls nötig, durch Fleischextrakt oder Couleur gefärbt, so gießt man $^3/_4$ der Sauce in die Sauciere. Das letzte $^1/_4$ kocht man dick ein, legt die Koteletten nochmals in die Pfanne und übergießt sie mit der Sauce, bis sie blank sind — dann richtet man sie sauber an. Man kann statt der angegebenen Sauce auch verschiedene andere Saucen, wie Champignons-, Madeira-, Tomaten-, Trüffelsauce verwenden, zu ihnen kann man ebenfalls den aus den Abfällen gewonnenen Fond verwenden.

Kalbsleber, gebraten.

500 g Kalbsleber	65 g Butter
15 „ Salz	$^1/_8$ *l* Jus
1 Prise weißer Pfeffer	1 Eßl. Citronensaft.
50 g Mehl	

Kosten: M. 1,70; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Die frische Leber wird vorbereitet und so schräg wie möglich in dünne Scheiben geschnitten, die mit feinem Salz bestreut, ge-

pfeffert und in Mehl umgewendet werden. Man bratet sie in brauner Butter zu guter Farbe, richtet sie an, schüttet Jus und Citronensaft in die Pfanne, kocht beides auf und gießt es durch ein Sieb in die Sauciere. Leber darf nicht stehen; sie wird leicht hart.

Hammelleber oder Lammleber ebenso.

Kalbsleber, gespickt, gebraten. Für 6 Personen.

1 helle frische Kalbsleber etwa 750 g	1 Sträußchen Petersilie
10 g Salz	Marinade bestehend aus:
1 Prise weißer Pfeffer	$^3/_8$ *l* leichtem Weißwein
62 g Speck	3 Schalotten od. kleinen Zwiebeln
95 „ Butter	1 Mohrrübe und einem Schnittchen Sellerie
$^1/_8$ *l* Sahne	1 Gewürzdosis.
5 g Stärkemehl	

Kosten: M. 3,35; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Die vorbereitete Leber wird mit den in Salz und Pfeffer umgewendeten Speckstreifen gespickt. Man kocht von den angegebenen Zuthaten im zugedeckten Topfe in 30 Minuten eine Marinade, die man erkaltet über die Leber, die 12 Stunden unter Wenden darin liegen bleibt, füllt. Man bratet die Leber im Ofen mit der gebräunten Butter bei 125—138° C. 30 Minuten unter häufigem Begießen und Hinzufügung der Marinade; in den letzten 5 Minuten gießt man die mit Stärkemehl verrührte Sahne hinzu und überzieht die Leber einige Male mit der Sauce, rührt die abgeschmeckte Sauce durch und richtet die Leber, mit Petersilie garniert, an. Leber darf fertig zubereitet nicht stehen, da sie leicht hart wird.

Kalbsleber, gespickt, geschmort. In einem Schmortopf kann man sie auch bereiten, doch hat man die doppelte Zeit zu rechnen.

Kalbsleber in Weißbier, gespickt, geschmort. Man kann die Marinade auch ganz weglassen, die Leber nur salzen und anstatt Wein und Sahne Weißbier zum Schmoren nehmen oder $^1/_4$ *l* Sahne und kein Wurzelwerk.

Kalbsleberknödel.

375 g Kalbsleber	25 g Salz und Pfeffer
100 „ Schweinerückenfett	Mehl nach der Feuchtigkeit der Leber
50 „ Milchbrot	50 g Butter
30 „ Butter	

30 g Zwiebeln	25 g gerieb. Semmel
3 Eier	30 „ Salz
$^1/_2$ Theel. Majoran	2 l Wasser.

Kosten: M. 1,60; **billiger:** anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 1 Stunde.

Die vorbereitete Leber wird gewiegt und mit dem Schweinefett durch ein Sieb gerieben, das Milchbrot in kleine Würfel geschnitten, in Butter gebraten, die Zwiebeln werden fein gewiegt und in Butter geschwitzt. Dann rührt man alles durcheinander, fügt Eier, Majoran, Salz, Pfeffer und soviel Mehl hinzu, daß die Klöße zusammenhalten, aber doch locker sind. Man dreht sie mit 2 Kellen, die in Mehl gewendet wurden, in der Größe einer großen Kartoffel, und kocht sie 10 Minuten in Salzwasser. Angerichtet übergießt man sie mit brauner Butter, in der geriebene Semmel gebraten ist.

Kalbsleberpain kalt oder warm.

500 g Kalbsleber	30 g Butter
100 „ frisches Schweinefett	3 Eigelb, 3 Eierschnee
20 „ Zwiebeln } gerieben	40 g gerieb. Parmesan= oder Kräuterkäse
1 Schalotte } gerieben	15 g Salz und Pfeffer
$^1/_8$ l Milch	5 „ Butter zur Form.
30 g Milchbrot	

Kosten: M. 2,00. — **Bereitung:** 3 Stunden.

Die vorbereitete Kalbsleber wird gewiegt und durch ein Sieb gestrichen, ebenso auch das Schweinefett. Die Zwiebeln und Schalotte nebst dem in Milch eingeweichten und ausgedrückten Milchbrot schwitzt man in Butter im irdenen Topf ab und reibt sie mit den Eigelb, dem Käse, Pfeffer, Salz und der durchgestrichenen Masse im Reibenapf gehörig durch, schmeckt sie ab und zieht den steifen Eierschnee darunter. In einer mit Butter ausgestrichenen Form kocht man den Pain $1^1/_2$ Stunde. Warm giebt man ihn mit einer pikanten braunen Sauce. Man kann ihn durch Trüffelwürfelchen beliebig verfeinern. Kalt garniert man ihn mit Fleischaspik, der mit 1 Löffel Madeira versetzt wurde, oder überzieht ihn damit, indem man die Form säubert, nach dem Stürzen eine Schicht Aspik am Boden erstarren läßt, den Pain darauf setzt und die Form mit Aspik vollgießt. Nach dem Stürzen erscheint die Speise in einem Mantel von Aspik.

Kalbslungenhaché.

1 gekochte Lunge und Herz	1/4 *l* braune Bouillon
50 g Butter	2 Eßl. Essig
40 „ gewiegte Zwiebeln	10 g Salz und Pfeffer
20 „ Mehl	2 Theel. gewiegte Kräuter.

Kosten: M. 2,50. — Bereitung: 1 Stunde.

In der Butter werden die Zwiebeln geschwitzt, dann Herz und Lunge gewiegt und mit dem Mehl darüber gestreut, durchgebraten, Bouillon aufgefüllt und mit Essig, Pfeffer, Salz und Kräutern abgeschmeckt. Sollte das Haché keine ansehnliche Farbe haben, so färbt man es mit etwas Fleischextrakt oder Speisecouleur. Nimmt man die Lungenbouillon zum Verdünnen, so ist Beigabe von Fleischextrakt nötig. Curry kann bei diesem Gericht auch verwendet werden, muß aber gleich mit dem Fleisch durchbraten.

Kalbsmilch au gratin.

625 g Kalbsmilch	1/2 Portion Klopsmasse von Kalbfleisch
30 „ Butter	30 g Speck in feinen Scheiben
1 Eßl. gewiegte Champignons	1 Bogen Fettpapier
1 „ „ Petersilie	1 Portion braune Champignonssauce.
4 gewiegte Schalotten	
5 g Salz	

Kosten: M. 4,80. — Bereitung: 2 1/2 Stunde.

Die vorbereitete Kalbsmilch wird mit 25 g Butter, Champignons, Petersilie, Schalotten und Salz langsam weich geschmort und in hübsche Scheiben zerlegt. Eine flache Schüssel wird mit Butter ausgestrichen, mit der Hälfte der Klopsmasse bestrichen, mit den Kalbsmilchscheiben belegt, das Schmorfett derselben darauf gefüllt und das Gratin mit dem Rest Farce zugestrichen, mit Speckscheiben und dem Fettpapier belegt und im Wasserbade bei 125° C. 1 Stunde gebacken. Papier, Speck und Fett werden entfernt und einige Eßlöffel recht dicke Champignonssauce darüber gefüllt, die Speise in beliebigem Rand angerichtet und der Rest der Sauce nebenher gegeben.

Kalbsmilch in der Farce. Man kann die Speise auch in kochendem Wasser gar werden lassen (1 1/4 Stunde) und gestürzt mit Sauce überfüllt zur Tafel geben.

Hammelzunge au gratin ebenso.

Kalbsmilch, glaciert.

750 g Kalbsmilch
20 „ Suppengrün
65 „ Speck
10 „ Salz
50 „ Butter
1/8 l Jus (aus den Abfällen gekocht) und Madeira
5 g Stärkemehl
3/8 l Wasser.

Kosten: M. 3,45. — Bereitung: 2 1/2 Stunde.

Die Kalbsmilch wird nach Vorschrift vorbereitet, die kleingeschnittenen Abfälle angebraten mit Suppengrün und 3/8 l Wasser zu brauner Jus gekocht, der man einige Schinkenabfälle beifügen kann. Die beputzten und abgezogenen Stücke Kalbsmilch spickt man recht fein, salzt sie, bräunt sie in Butter im Topf an und gießt löffelweise ein Gemisch von Jus und Madeira dazu, mit dem man die Kalbsmilch oft begießt und recht langsam schmoren läßt. Ist sie nach 1 Stunde saftig, braun und gar, so entfettet man die Sauce, bindet sie mit Stärkemehl und gießt sie durch.

Die Kalbsmilch verwendet man zu den verschiedensten Gerichten: **Kalbsmilchzugabe zu weißen und braunen Ragouts** (zu weißen Ragouts bleibt sie weiß und wird mit weißer kräftiger Jus gar gedünstet); **Kalbsmilch in einem Farcerand** oder **in einem Rand von feinen Rührkartoffeln**, die mit süßer Sahne geschlagen werden. Auch giebt man alle Arten feiner Saucen dazu; besonders gern Champignons-, Kräuter-, Trüffel- und Tomatensauce, zu der man 2 Tomaten in der Sauce mitschmort und durchstreicht. Das Gericht kann in einem Reisrand angerichtet werden (**Kalbsmilch mit Champignons-, Kräuter-, Trüffel- oder Tomatensauce**). Gekocht und in Stückchen geschnitten als Einlage in der Suppe (**Kalbsmilch als Suppeneinlage**). — In Scheiben geschnitten und gesalzen, durch eine Mischung von geschmolzener Butter und Ei gezogen, in geriebener gesiebter Semmel paniert und in Butter auf der Pfanne gebraten als Beilage zu Gemüse (**Kalbsmilch, gebacken**).

Kalbsmilchpudding. Für 4—6 Personen.

675 g Kalbsmilch, enthäutet ungefähr 500 g
3 Milchbrote
1/4 l Milch
8 Stück Champignons
100 g Butter
4 Eier
2 Theel. gewiegte Petersilie
1 Prise weißer Pfeffer
8 g Salz
5 „ Butter
1 Portion weiße Champignons- oder Sardellensauce.

Kosten: M. 4,60. — Bereitung: 2 1/2 Stunde.

Die Milchbrote reibt man ab und weicht sie in Milch. Die Kalbsmilch dämpft man nach dem Blanchieren weich und schneidet sie in Würfel. Die Champignons werden gar gemacht und in Würfel geschnitten. Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Eigelb, ausgedrückte Semmel, Petersilie, Pfeffer, Salz, Kalbsmilch und Champignons hinzu, zieht den steifen Schnee der Eier unter die Masse, füllt sie in eine mit Butter gut ausgestrichene Form und kocht den Pudding im Wasserbade 1 Stunde, stürzt ihn und giebt die Sauce dazu.

Kalbsniere mit Kräutern.

1 Kalbsniere	2 Eßl. Madeira
125 g zarter roher Schinken	1 „ Citronensaft
50 „ Butter	1 Prise Zucker
2 Theel. gewiegte Kräuter	10 g Stärkemehl
2 gewiegte Schalotten	1 Milchbrot
1 Prise weißer Pfeffer	20 g Butter
$^1/_4$ l Kalbsbratensauce od. Jus	

Kosten: M. 2,15. — Bereitung: 20 Minuten.

Die noch rote gebratene Kalbsniere wird zum Teil vom Fett befreit und in thalerdicke Scheiben, desgleichen der Schinken in runde feine Scheiben geschnitten. 50 g Butter werden in einem Tiegelchen gebräunt, der Schinken 2 Minuten unter schnellem Umwenden gebraten, auf einen heißen Teller gelegt, dann die Nierenschnitte mit Kräutern, Schalotten und Pfeffer schnell 1 Minute in der Butter gedünstet, herausgenommen, die Kalbsbratensauce oder Jus mit Madeira, Citronensaft, Zucker und Stärkemehl darin verrührt, unter Umrühren schnell seimig gekocht, der Schinken noch einen Augenblick in die Sauce gelegt, und das Gericht mit in eckige Scheibchen geschnittenen, in Butter gelb gebratenen Milchbrotscheibchen umkränzt. Gedünstete geschnittene Champignons verfeinern das Gericht. Die Niere darf weder in der Sauce kochen, noch nach der Bereitung stehen. Man kann auch die schon gar gemachte Niere des Nierenbratens dazu verwenden und statt Madeira Rotwein nehmen.

Hammelniere mit Kräutern wird ebenso bereitet, doch entfernt man das Nierenfett.

Kalbsnierenstück.

1 kg Kalbsnierenstück ohne Niere	$^1/_8$ l Sahne
10 g Salz	2 g Stärkemehl
30 „ Butter und Fett	$^3/_{16}$ l Wasser.

Kosten: M. 2,20. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Das Kalbsnierenstück wird sauber gebürstet, die Niere, die nur bei schwererem Gewicht zu empfehlen ist, herausgenommen und, falls sie sehr fett ist, ein Teil des Fettes abgeschnitten und ausgelassen. Das Fleisch wird nach dem Klopfen gesalzen, gewogen und mit $^1/_8$ *l* heißem Wasser begossen, dann mit Butter und Fett, die gebräunt wurden, (bezw. dem ausgelassenen Nierenfett) begossen und langsam, unter Begießen und Zugießen von Sahne und Wasser, samt der Niere weich gebraten. Entweder bratet man es kroß, wenn es ein fettes Stück ist, oder man überzieht es mit der mit Stärkemehl seimig gemachten Sauce, die $^3/_{16}$ *l* betragen muß. Die Niere wird besonders tranchiert und neben dem Braten angerichtet. Sie darf nicht unter dem Braten bleiben, weil sie dort nicht genug Hitze bekommt und roh bleibt.

Tranchieren: Ein großer Kalbsnierenbraten: Tafel I, Fig. 6. Gewöhnlich wird Kalbsnierenbraten beim Tranchieren geschlagen, um die saftigen Teile an den Knochen mit verspeisen zu können.

Kalbsrücken. Für 12 Personen.

1 Kalbsrücken = 6 kg	150 g Nierenfett und Butter
95 g Speck	$^1/_4$ *l* Sahne
40 „ Salz	10 g Stärkemehl.

Kosten: M. 15,10. — Bereitung: 2 Stunden.

Der nach Vorschrift vorbereitete Rücken wird zierlich mit feinen gesalzenen Speckstreifen von jeder Seite 2 bis 3 Reihen, gespickt, dann gewogen, mit kochendem Wasser abgebrüht, in die Pfanne gethan, und, nachdem er gesalzen, mit braunem kochendem Fett und Butter (vermischt) übergossen. In einem Ofen von 138° C. wird er gleichmäßig gebraten, nach und nach etwas Wasser nachgegossen, mit dem Fett alle 5 bis 10 Minuten begossen. In den letzten 15 Minuten wird statt Wasser Sahne mit Stärkemehl angerührt, zugefügt, mit der Sauce verkocht und diese durch ein Sieb gefüllt. Man kann aber auch den Rücken recht weiß bürsten und ungehäutet und ungespickt braten; besonders ist das bei fetten Kalbsrücken zu empfehlen. Die Nieren bratet man neben dem Rücken in der Pfanne und giebt sie in Scheiben geschnitten dazu. Die Sauce zum Kalbsrücken kann man vielfach verändern, besonders wenn man ihn als Zwischengericht giebt. Man nimmt dann statt Sahne

einige Eßlöffel Tomatenpuree und Pfeffer oder

gewiegte Kräuter, Champignons und einige Tropfen Citronensaft oder

1/16 *l* Rotwein oder Madeira, Trüffelscheiben oder kleingeschnittene Mixed-Pickles oder
ganze Champignons mit ihrem Fond.

Natürlich muß man noch etwas Stärkemehl anrühren, wenn man diese Saucen dicker liebt. Ganz unabhängige Saucen wie: Austern-, Bearnaise-, Bechamelle-, Krebs-, Morcheln- und Sauerampfersauce kann man als zweite Sauce neben der Jus anrichten. Die eigentlichen Kosten verringern sich wesentlich durch vernünftige Verwertung der Abfälle (s. Restverwendung: Kalbsrückenabfälle). Es ist hier der Einkaufspreis des ganzen Rückens angenommen.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 15. Das Fleisch wird durch einen Schnitt am Rückgrat und den Rippen entlang abgelöst und in schräge Scheiben, 1/3 cm dick, tranchiert.

Kalbsschnitzel, paniert, gebraten.

625 g Kalbsnuß	10 g Mehl
10 „ Salz	1 Ei oder 1 Eiweiß
1 Prise weißer Pfeffer	1 Eßl. Öl oder Milch
60 g gerieb. gesiebte Semmel	60 g Butter.

Kosten: M. 2,45; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 20 Minuten.

Kleine Stücke der Keule werden hierzu verwendet. Nachdem sie recht gleichmäßig und nicht zu dünn geschnitten und geklopft sind, salzt und pfeffert man sie leicht ein und paniert sie nach Vorschrift. Nachdem Butter oder Vineta in der Pfanne gebräunt und still geworden sind, legt man die Schnitzel in das dampfende Fett. Sobald sie an der unteren Seite eine hellbraune Kruste haben, wendet man sie und bratet sie langsam und doch rasch genug, um die Panade nicht durch den sich entwickelnden Fleischsaft abweichen zu lassen. Die Abfälle der Schnitzel werden zu Jussauce gekocht. Bratzeit: Auf 85 g 6 Minuten. Die Schnitzel müssen elastisch sein, in der Pfanne nicht hart werden. Angerichtete darf man nicht zudecken, weil die Kruste sonst weich wird.

Kalbsschnitzel oder Kalbskotelett, paniert gebacken. Man kann Schnitzel oder Koteletten auch in heißem Ausbackfett oder Vineta ausbacken und sie mit gebackener Petersilie verzieren. Von ausgelassenem Fett muß ein leichter, blauer Dunst aufsteigen, ehe man die Fleischstücke hineinlegt, es muß reichlich im Topfe sein, so daß die Stücke Platz zum Schwimmen haben. Man zieht den Topf vom Feuer zurück, sobald die Hülle hart wurde, hebt die

Stücke, nachdem sie 3—5 Minuten langsam kochten und oft gewendet wurden, auf eine Schüssel, auf der ein Blatt Löschpapier liegt, und richtet sie dann auf einer anderen Schüssel an. Man darf nicht hineinstechen.

Schweineschnitzel werden aus Keule oder Kamm geschnitten und wie Kalbsschnitzel bereitet.

Kalbsschnitzel mit Paprika.

750 g Kalbsnuß	25 g Mehl
30 „ Salz	$^1/_{16}$ l Sahne
30 „ Speck in Würfeln	1 Prise Paprika
20 „ Zwiebeln in Würfeln	$^1/_{16}$ l braune Jus
10 „ Butter	1 Eßl. Essig.

Kosten: M. 2,70. — Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

Die Schnitzel werden sauber in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, gesalzen, der Speck ausgebraten, die Grieben herausgenommen, heiß gestellt, die Zwiebelwürfel in der Butter gar gemacht, die Schnitzel in Mehl umgewendet und von beiden Seiten, je nach Größe und Gewicht, gebraten und auf heißer Schüssel angerichtet. Die Sahne wird mit Paprika, Jus und Essig vermischt in die Pfanne gegossen, aufgekocht und die Schnitzel mit der Sauce und den darüber gestreuten Speckwürfeln angerichtet. Die Sauce ist mit Salz abzuschmecken und entsprechend mit Jus zu verdünnen.

Kalbssteak aus der Keule auf der Pfanne bereitet.

750 g Kalbfleisch	1 Prise weißer Pfeffer
65 „ Butter	4 Eßl. Jus.
10 „ Salz	

Kosten: M. 2,25; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Die obere dünne, breitere Nuß eignet sich besonders zur Verwendung für ein Steak, das auf der Pfanne gebraten werden soll. Nachdem es geklopft und gehäutet ist, wird es in brauner Butter gebraten. Man rechnet bei gelindem Feuer und häufigem Wenden auf 500 g 20 Minuten. Man salzt und pfeffert nach dem Anrichten. Die Pfanne kocht man mit 4 Eßlöffeln Jus ab, gießt die Sauce durch ein Sieb in die Sauciere und legt nach Belieben beim Anrichten ein Stückchen Butter auf das Steak.

Man ist auch nicht an die Sauce gebunden. Sie muß in jedem Fall kräftig sein; ob braun oder weiß, mit oder ohne Wein, ist Geschmacksache.

Kalbskotelett, gehackt.

500 g Schnitzelfleisch	60 g gerieb. gesiebte Semmel
125 „ Rindernierenfett	10 „ Mehl
15 „ Salz	60 „ Butter.
1 Ei	

Kosten: M. 2,05; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 1 Stunde.

Fleisch und Fett werden fein gewiegt oder zweimal durch die Fleischhackmaschine genommen, dann mit 10 g Salz gemischt und in 8 gleiche Teile geteilt, denen man mit einem feuchten Messer auf einem Teller die Form von Koteletten giebt. Man paniert sie, bratet sie in brauner Butter in 7 Minuten unter dreimaligem Wenden langsam gar und zu schöner Farbe. Aus den Sehnen ist eine Bouillon zu kochen, die mit etwas Fleischextrakt vermischt zur Herstellung der Sauce dienen kann, falls eine solche gewünscht wird. Zu dem Zwecke läßt man 5 g Mehl in dem Bratfett gar schwitzen, füllt die Bouillon dazu, schmeckt sie mit Salz ab, kocht unter Rühren die Sauce auf, schüttet sie durch ein Sieb und reicht sie zu den angerichteten, mit Grün verzierten Kalbskoteletten. Diese dürfen während der Herstellung der Sauce nicht zugedeckt werden, sonst werden sie weich.

Kalbskotelett, paniert.

1 kg Koteletten	Semmel, Mehl, Salz und Pfeffer
1 Ei	50 g Butter.
1 Eßl. Öl	

Kosten: M. 2,75; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Die vorbereiteten Koteletten zieht man durch zerschlagenes Ei oder Eiweiß, das mit etwas Öl vermischt ist, paniert sorgfältig und bratet sie in dampfender Butter auf beiden Seiten zu guter Farbe. Die Fleischabfälle werden zur Bereitung der Sauce genommen. Man kann auch die eine Seite des Kalbsrückens ganz von den Knochen ablösen und davon gleichmäßige Koteletten schneiden, oder dasselbe Stück im ganzen, gespickt oder ungespickt, in der Pfanne auf dem Herd braten (500 g 20 Minuten).

Kalbskotelett, unpaniert.

1¼ kg Koteletten	Kapern, Mixed-Pickles oder Champignons
20 g Butter	1 Theel. Citronensaft
15 „ Mehl	10 g Salz
5 „ Salz	1 Prise weißer Pfeffer
40 g Butter	5 g Stärkemehl
2 Eßl. gewiegte Kräuter oder	½ l Wasser.

Kosten: M. 3,30; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 1¼ Stunde.

Die Koteletten werden nach Vorschrift vorbereitet und zugedeckt. Die Abfälle schlägt man klein, bratet sie in 20 g Butter in einem Schmortopf mit dem Mehl an, füllt das Wasser darauf und kocht in 1 Stunde eine braune Sauce, die man mit 5 g Salz abschmeckt. 40 g Butter werden gebräunt, die vorbereiteten Koteletten darin unter zweimaligem Wenden ungefähr 8 Minuten, indem man sie mit der Butter begießt, gebraten, dann angerichtet. Nachdem die Hälfte der Butter zu beliebiger anderweitiger Verwendung abgegossen, fügt man eine der angegebenen Zuthaten hinzu (kann sie aber auch weglassen) und füllt ¼ l Sauce, Citronensaft, Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu, ebenso das in 1 Eßlöffel Wasser aufgelöste Stärkemehl. Ist alles unter Rühren gut durchgekocht und, falls nötig, durch Fleischextrakt oder Couleur gefärbt, so gießt man ¾ der Sauce in die Sauciere. Das letzte ¼ kocht man dick ein, legt die Koteletten nochmals in die Pfanne und übergießt sie mit der Sauce, bis sie blank sind — dann richtet man sie sauber an. Man kann statt der angegebenen Sauce auch verschiedene andere Saucen, wie Champignons-, Madeira-, Tomaten-, Trüffelsauce verwenden, zu ihnen kann man ebenfalls den aus den Abfällen gewonnenen Fond verwenden.

Kalbsleber, gebraten.

500 g Kalbsleber	65 g Butter
15 „ Salz	⅛ l Jus
1 Prise weißer Pfeffer	1 Eßl. Citronensaft.
50 g Mehl	

Kosten: M. 1,70; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: ½ Stunde.

Die frische Leber wird vorbereitet und so schräg wie möglich in dünne Scheiben geschnitten, die mit feinem Salz bestreut, ge-

10*

schnitten zu Frikassee (dann rechnet man nur 125 g für 1 Portion) oder in Scheiben geschnitten, gesalzen, paniert, in der Pfanne gebraten als Gemüsebeilage (dann gehören hierzu noch 50 g geriebene Semmel, 50 g Butter oder Schmalz und 1 Ei). Die Bouillon benutzt man zum Zugießen an Braten.

Lammviertel. Für 8 Personen.

1 Lammviertel, 3 kg	3 g Stärkemehl
20 g Salz	2 Eßl. gewiegte Kräuter
250 „ Butter	1 „ Citronensaft
1/4 l saure Sahne	1/4 l Wasser.

Kosten: M. 7,00; billiger: anstatt Butter und Sahne—Vineta und Milch. — Bereitung: 2 Stunden.

Das vorbereitete Lammfleisch wird mit 150 g brauner Butter begossen. Unter häufigem Begießen und langsamem Zugießen von saurer Sahne und Wasser bratet man es in 1 1/2 Stunde weich, verbindet die Sauce mit angerührtem Stärkemehl und bestreut das Fleisch nochmals mit feinem Salz. Die übrige Butter, Kräuter und Citronensaft rührt man zusammen, macht tiefe Schnitte zur Teilung der Stücke nach Tafel I, Fig. 10, und streicht die Kräuterbutter zwischen die Schnitte, sie geht mit dem Fleischsaft eine wohlschmeckende Verbindung ein. Man giebt zu Lamm gern eine Kräuter- oder Sauerampfersauce.

Lammkotelett wie Hammelkotelett, nur 1 Minute weniger Bratzeit.

Ochsenschwanz, geschmort.

Der Ochsenschwanz wird wie gebundene Ochsenschwanzsuppe bereitet: man gießt dann nur 1/4 l Wasser auf und schmort das Mehl mit dem Schwanz durch, ohne Zuthat von anderem Fleisch.

Pichelsteiner Fleisch s. Restverwendung Braten.

Rinderbrust, Spitzfleisch oder Teilung, gedünstet.

Für 10— 12 Personen.

3 1/2 kg Rinderbrust ohne Knochen
oder
5 kg Rinderbrust mit Knochen
oder

4 kg Spitzfleisch	25 g Zwiebeln
40 g Salz	10 Pfefferkörner
65 „ geschnittenes Suppengrün	4 Nelken
	1/2 Lorbeerblatt

4 Portionen beliebige pikante Sauce	1 Eßl. gerieb. gesiebte Semmel
2 Eigelb	10 g Butter oder 1 Eßl. Bouillonfett
2 Eßl. gerieb. Parmesankäse	7 l heißes Wasser.

Kosten: M. 12,25. — Bereitung: 5 Stunden.

Das Rindfleisch wird geklopft, gewaschen, zu guter Form gebunden auf einen Fischeinsatz gethan, in Ermangelung desselben in ein Tuch gebunden und in das inzwischen kochend gemachte, gesalzene Wasser gelegt, dem später Suppengrün und Gewürze beigefügt werden. Sind Knochen vorhanden, so setzt man diese mit dem Kochwasser vorher kalt auf. Nachdem das Fleisch im fest verschlossenen Topfe 1 Stunde gezogen oder leise gekocht hat, schäumt man es. Ist das Fleisch weich, so hebt man es vom Einsatz vorsichtig auf das Tranchierbrett oder die Schüssel, bestreicht es dick mit einem Teil der fertigen pikanten Sauce, in die man 2 Eigelb gequirlt und die man noch einmal durch ein Sieb gestrichen hat, streut die mit Parmesankäse gemischte Semmel darüber, beträufelt es mit Butter oder 1 Eßlöffel Bouillonfett und läßt es so noch 10 Minuten im Ofen überbacken. Hat man keine Ofenhitze zur Verfügung, so richtet man es nur mit übergefüllter Sauce und Parmesankäse an. — Kartoffeln aller Art oder Maccaroni bilden eine passende Garnitur, auch Gurken oder Mixed-Pickles, sowie Kohlgemüse. Die übrige Sauce wird in einer erwärmten Sauciere besonders angerichtet. — Anstatt der Sauce kann man auch das Fleisch nur mit etwas Bouillon übergießen und geriebenen Meerettich und Äpfel, Gurkensalat, Rote Rüben, Mixed-Pickles, Salz- oder Pfeffergurken dazugeben. Die Bouillon ist weniger kräftig und muß durch Extrakt verbessert oder zu gebundener Suppe verbraucht werden. Für 4 Personen sind 1 kg Teilung ohne Knochen erforderlich. $3^1/_2$ Stunde ziehen.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 3.

Rinderfehlrippe, gebraten.

1 Fehlrippe von 1 kg; 4 cm dick	125 g rohe Gemüsewürfelchen mit Zwiebeln
$^1/_4$ Theel. gestoß. Gewürze	40 g Butter
$^1/_2$ l Weinessig	15 „ Salz
3 Eßl. Öl	1 Bogen weißes Papier.

Kosten: M. 2,35; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 2 Stunden.

Die von Knochen und Sehnen befreite Fehlrippe wird mit den Gewürzen eingerieben und 1 Stunde in Essig gelegt. Durch Öl gezogen, bratet man sie in der Pfanne unter Wenden 12 Minuten. Das Gemüse (darunter nach Geschmack Zwiebeln) dünstet man mit Butter und Salz unter Umrühren so lange in der Pfanne, bis alle Butter eingezogen ist (sie können gelb werden). Dann legt man die Hälfte des Gemüses auf einen halben mit Öl getränkten Bogen Papier, darauf die Fehlrippe, darüber die zweite Hälfte des Gemüses, kippt den anderen halben Bogen darüber und knifft die Ränder (nach der Fehlrippe geschnitten) mit dem Zeigefinger der rechten Hand, mit dem linken Zeigefinger nachdrückend, zu kleinen Falten um. Auf einem mit einer Speckschwarte abgeriebenen Bleche backt man das Gericht in 112° C. Hitze noch 20 Minuten; dann wird es im Papier auf einer Schüssel liegend aufgetragen und darauf zerschnitten. Man giebt gern 1/4 *l* Bratensauce dazu.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 3.

Rinderfilet. Für 12 Personen.

2 7/8 kg Filet	180 g Butter
60 g Speck	1/4 *l* Bouillon oder Sahne
15 „ Salz	5 g Stärkemehl.

Kosten: M. 11,20. — Bereitung: 2 Stunden.

Der Ofen wird bis 150° C. geheizt, das nach Angabe vorbereitete Filet gewogen, in die Pfanne gelegt, etwas zusammengeschoben und auf 500 g mit 30 g gebräunter Butter, zu der man nach Belieben gutes Rinderfett fügen kann, das aber mit derselben in einer Stielpfanne ganz still werden muß, übergossen. Nach und nach gießt man unter Abkratzen des Bratensatzes von der Pfanne etwas Bouillon, Sahne oder gesäuerte Milch dazu und bratet das Fleisch 40—45 Minuten, alle 5 Minuten mit dem von oben abgeschöpften Fett begießend. Wünscht man das Filet zu glacieren, so rührt man 1 Theelöffel Stärkemehl mit kaltem Wasser an, nimmt das Fett von der Sauce ab, verkocht das Mehl mit derselben und bezieht den Braten nach dem Salzen innerhalb 3 Minuten damit zweimal. Dann hebt man ihn, nachdem er einige Minuten abkühlte, auf eine Schüssel und garniert ihn beliebig. Die Sauce verkocht man mit etwas Bouillon, kocht die Pfanne sorgfältig aus und streicht die Sauce durch ein Sieb. Auch andere Saucen, wie Bearnaisesauce u. s. w., richtet man häufig zum Filet an. Man kann auch in der Bratpfanne einige aufgeschnittene Tomaten, 1 Eßlöffel Suppengrün und eine Prise

Zucker mitkochen und durchstreichen, auch $^3/_8$ *l* Madeira oder Rotwein daran gießen und 10 Minuten mitbraten oder zum entfetteten Fond eine, aus den Häuten des Filets bereitete braune Mehlsauce mit verschiedenem Geschmack, wie Champignons, Soya oder Trüffeln, fügen. Im Lucullus gebraten, muß das Filet, nachdem es in der Hitze weiß wurde, sofort mit fertiger Sauce bestrichen werden, damit nicht die äußere Fleischschicht hart wird; dieses Bestreichen ist während der Bratzeit öfters zu wiederholen.

Man kann das Filet mit Mixed-Pickles garnieren; auch giebt man es gern als **Garniertes Rinderfilet** oder **Rinderfilet à la jardinière** mit verschiedenen Gemüsen angerichtet, wie Champignons, Karotten, Maccaroni, Morcheln, Schoten, Spargel u. s. w., (die Gemüse müssen in Bouillon kurz und schmackhaft eingekocht werden) oder als **Rinderfilet Rossini.**

Rinderfilet, geschmort.

(Zuthaten und Kosten wie Rinderfilet.)

Bereitung: 3 Stunden.

Das geschmorte Filet wird vorgerichtet wie das gebratene. Die Butter wird im Topfe gebräunt, das Filet gesalzen, von allen Seiten angebraten, Wurzelwerk und Gewürze werden dazu gelegt und langsam Flüssigkeit, wie leichte Bouillon, Sahne oder Wein, kellenweise jedesmal zugefüllt, wenn sie ziemlich eingeschmort ist; dabei ist das Filet alle Viertelstunde zu begießen und im geschlossenen, möglichst irdenen Topfe weich zu schmoren. In der letzten halben Stunde fügt man 1 gestrichenen Theelöffel Stärkemehl, kalt angerührt, dazu. Nachdem man das Filet auf eine Schüssel gelegt, die Sauce durch ein feines Sieb gestrichen und mit derselben das Filet glaciert hat, tranchiert man es in nicht zu dünne Scheiben und garniert es mit Gemüsen, Kartoffeln oder Ragouts. Es muß weich, aber noch saftig sein.

Eine schmackhafte Art Filet zu bereiten ist: man läßt 28 g Wurzelwerk und 50 g eingemachte Preißelbeeren mit in der Pfanne braten. $^1/_4$ Stunde vor dem Auftragen bestreut man das Filet mit 35 g Parmesankäse, schiebt es in den Bratofen, läßt den Käse etwas anziehen, begießt die Kruste mit Sahne und streut noch einmal 35 g Käse darauf. Wenn die Masse eine schöne Kruste gebildet hat, richtet man den Braten an und rührt die Sauce durch ein Sieb. Auch zum Aufwärmen des Filets zu empfehlen.

Rinderfilet Rossini.

500 g Filet (Mitte)	150 g fette Gänseleber
60 „ Butter	1 Portion Madeirasauce
15 g Salz und 1 Prise Pfeffer	50 g Trüffeln.

Kosten: M. 5,85. — Bereitung: ½ Stunde.

Das Filet wird gehäutet, in 4 Scheiben geteilt und mit flachem Beil geklopft, in 40 g Butter saftig gebraten, gesalzen und gepfeffert. Die Gänseleber, die sehr frisch und kalt sein muß, wird ebenfalls in 4 Scheiben geschnitten und in 20 g brauner Butter in 5 Minuten in der Pfanne gar gemacht. Die Gänseleberscheiben werden auf die Beefsteaks gelegt und mit einer fertigen braunen Madeirasauce überzogen. 1 große gar gemachte oder konservierte Trüffel wird geschält, in Scheiben geschnitten und in etwas Sauce heiß gestellt, die Gänseleber damit belegt, und die übrige Sauce daneben angerichtet. Man kann ein großes Filet in einem Stück ebenfalls mit Gänseleberscheiben anrichten, indem man dieselben zwischen je 2 Filetscheiben schiebt, das Filet mit gehackten oder in Scheiben geschnittenen Trüffeln garniert und eine Trüffelsauce dazu giebt.

Rinderkotelett vom Roastbeef (Rumpsteak).

1 kg flaches Roastbeef, 2 Stück
100 g Butter
15 „ Salz und Pfeffer.

Kosten: M. 2,25; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 20 Minuten.

Nach deutscher Art entfernt man Knochen, Fett und Sehnen und bratet die 3 cm starken, vorher gut geklopften Stücke unter sechsmaligem Wenden, in brauner Butter, auf 500 g 15 Minuten, die letzten 3 Minuten läßt man das Fleisch nur noch ziehen. Nach dem Salzen und Pfeffern mit Butter begossen, mit Garnitur von Petersilie oder Salatblättern und mit Kräuterbutter darauf, angerichtet. Für kleine Wirtschaften mehr zu empfehlen als Roastbeef.

Tranchieren: Tafel I, Figur 15 a.

Rinderpökelfleisch oder Rauchfleisch zu kochen.

1 kg gepökelte Rinderbrust ohne Knochen
25 g Suppengrün
2½ *l* Wasser.

Kosten: M. 2,45. — Bereitung: 2½ Stunde.

Das Pökelfleisch wird nur gewässert, wenn es übermäßig salzig ist, sonst sofort mit dem Suppengrün in ungesalzenes Wasser gelegt, nachdem es der Form wegen mit feinem Bindfaden umwickelt wurde. Man deckt den Topf fest zu und läßt das Fleisch $2^1/_2$ Stunde langsam ziehen (nicht kochen!). Größere Fleischstücke brauchen entsprechend längere Zeit (z. B. 4 kg 4—5 Stunden). Beim Anrichten übergießt man es mit etwas heißer, klarer Bouillon und bestreut es nach Belieben mit gewiegten Kräutern oder Parmesankäse. Beim Tranchieren achte man darauf, es gegen den Faden zu schneiden.

Rauchfleisch wird ebenso gekocht, nachdem es abgebürstet und 6 Stunden gewässert wurde. Madeirasauce oder Schlagsahne mit Meerrettich können dazu gereicht werden.

Rinderroulade, auch Sraszy genannt.

750 g Schabefleisch in 6 Scheiben	20 g Mehl
100 „ Speck, geschabt, oder Rinderfett in Stücken	40 „ Butter (oder Fett)
60 „ Zwiebeln, gewiegt	30 „ Zwiebeln
10 „ Salz und Pfeffer	1 Gewürzdosis
	$^1/_4$ *l* leichte Bouillon od. Wasser.

Kosten: M. 2,20. — Bereitung: $3^1/_4$ Stunde.

Die Fleischstücke werden geklopft und mit einer Mischung von geschabtem Speck, gewiegten Zwiebeln, Pfeffer und Salz bestrichen, oder anstatt des Specks wird Rinderfett darauf gelegt. Fest zusammengerollt, mit Bindfaden umbunden, wälzt man sie in Mehl, bratet sie in brauner Butter oder Fett, fügt Zwiebelscheiben und Gewürze und nach und nach $^1/_4$ *l* leichte Bouillon oder Wasser hinzu. Man schmort sie in ~~irdenem~~ Topf sehr langsam weich und gießt die durchgegossene Sauce über die angerichteten Rouladen. Wer Zwiebeln nicht liebt, läßt sie fort und nimmt zur Sauce Tomaten oder Kräuter und Suppengrün. Man kann auch die vorbereiteten Rouladen in eine feuerfeste Schüssel auf etwas Rindernierentalg legen und mit 2 Eßlöffeln Wasser übergießen, mit unten angegebenem Teig bedecken und $1^1/_2$ Stunde bei mäßiger Hitze im Ofen backen; in die Öffnungen der Pastete gießt man vor dem Herausnehmen $^1/_8$ *l* Wasser, verbunden mit $^1/_4$ Theelöffel Fleischextrakt und trägt das Gericht in derselben Schüssel auf. — Teig: 200 g Mehl, 100 g Butter, $^1/_4$ Theelöffel Salz, 4 Tropfen Citronensaft und Wasser nach Bedarf. Die zerpflückte Butter

wird mit dem Mehl und Salz gemischt, der Citronensaft in $^1/_3$ *l* Wasser getropft und schnell ein festerer Teig gemischt, der ausgerollt viermal übereinander geschlagen, wieder ausgerollt noch einmal übereinander geschlagen, nochmals ausgerollt nach der Schüsselgröße ausgeschnitten wird. Man sticht mit dem Quirlstiel 3 kleine Löcher in die Teigdecke, bedeckt die Rouladen damit und legt vom Teigrest einen Kranz um die Schüssel.

Rinderscheiben, geschmort, mit Garnitur.

2 Scheiben v. Schwanzstück oder 1 kg Roastbeef 18 cm lang, 10 cm breit, 2 cm dick	$^3/_{16}$ *l* Bouillon
15 g Salz	12 kleine weiße Zwiebeln
40 „ Butter	30 kleine Kugeln aus Mohrrüben gebohrt
	10 g Mehl
	1 Eßl. Essig.

Kosten: M. 2,50; biliger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 2 Stunden.

Die Fleischscheiben werden geklopft, gesalzen und in der braunen Butter hellbraun gebraten wie Beefsteaks, dann in einem Topf mit der Bouillon übergossen, die Zwiebeln und Mohrrübenkügelchen hinzugefügt, aufgekocht und das Ganze zugedeckt langsam weich geschmort. Das Fleisch wird herausgehoben, das Gemüse mit dem Schaumlöffel herausgenommen, das Mehl mit etwas Abfüllfett gebräunt, mit Essig verrührt, mit der Sauce durchgekocht, durch ein Sieb gegossen; einige Löffel davon füllt man über das Fleisch. Gemüse und ausgestochene kleine abgekochte Kartoffeln werden um das Fleisch garniert. (Gericht für den Selbstkocher.)

Rinderschmorbraten.

1 kg Fleisch	30 g Fett
20 g fetter Speck	20 „ Brotrinde
1 „ Gewürze	20 „ Zwiebeln
15 „ Salz	Wasser nach Bedarf.
20 „ Mehl	

Kosten: M. 1,95. — Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.

Das Fleisch, am besten Teilung oder Rinderbrust, wird geklopft und mit Bindfaden zu guter Form gebunden; der Speck in 4 cm lange, 8 mm dicke Streifen geschnitten und in dem gestoßenen, mit Salz vermischten Gewürz umgekehrt. Mit einem spitzen Holzstiel werden die Speckstreifen in gleichmäßiger Entfernung dem Fleischstück eingefügt und dann dasselbe ringsherum

in Mehl, mit etwas feinem Salz vermischt, umgewendet. Inzwischen wird in einem irdenen Topf Fett (auch Speckreste) heiß und braun gemacht, das panierte Fleisch von allen Seiten darin gebräunt, wozu zum Wenden immer Schaumlöffel und Kelle gebraucht werden. Dann fügt man die anderen Zuthaten hinzu und gießt langsam 1/4 l heißes Wasser darauf, deckt den Topf fest zu, beschwert ihn mit einem Bolzen und läßt das Fleisch langsam an der Seite des Feuers schmoren. Nach Verlauf 1/2 Stunde wendet man es jedesmal nach einer anderen Seite und ergänzt durch heißes Wasser die eingekochte Sauce. Zu dieser Ergänzung kann man auch nach Belieben Rotwein, Bier oder Sahne verwenden. Nach 3 Stunden, (wenn das Stück größer, nach längerer Zeit,) nimmt man das weiche Schmorstück aus dem Topf, deckt es mit einer tiefen Schüssel zu, entfettet die Sauce und prüft sie auf ihre Bindigkeit, wonach man sie entweder mit beliebigen Flüssigkeiten verdünnt oder mit ein wenig Stärkemehl, kalt angerührt, verdickt. Dann wird sie durch ein Saucensieb gerührt und nachdem alles Angesetzte im Schmortopf abgekocht wurde, die Sauce in den Schmortopf zurückgeschüttet, der Schmorbraten hineingelegt, darin erwärmt und mit der Sauce überfüllt, damit er ein glänzendes Ansehen erhält. Die Sauce kann man durch Zuthaten von gewiegten Mixed-Pickles oder Pfeffergurken, Kapern, kleinen Perlzwiebeln, Champignons, Oliven u. a. verändern. Diese Zuthaten kommen in die fertige durchgerührte Sauce, die eine gute braune Farbe haben muß; man kann, wenn nötig, durch eine Messerspitze Couleur nachhelfen. 1/4 l Sauce für diese Menge.

Rinderschmorbraten (falscher) (boeuf à la mode.) Gekochtes Rindfleisch kann man ebenso behandeln, nur läßt man es nach dem Bräunen etwa 1 Stunde schmoren und giebt statt Wasser Bratensaucenreste oder Weißbier dazu.

Sauerbraten. Rinderschmorstück kann auch 4—10 Tage in Essig und Gewürz gelegt werden, wird dann ebenso bereitet. Zur Ergänzung der Flüssigkeit kann man hier neben dem Wasser von der Essigmarinade zugießen.

Rinderschmorbraten mit Tomatensauce. Man kann das Rinderschmorstück auch mit einer Beigabe von 4 Tomaten, die man in Stücken mit in den Schmortopf legt, schmoren.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 1. Der Braten wird sorgsam tranchiert, mit Citronenscheiben oder beliebigen Gemüsen, auch mit gebratenen Kartoffeln umlegt.

Rinderzunge, gepökelte, geräucherte, oder frische zu kochen. Für 6 Personen.

1 Rinderzunge	$1^1/_2$ Portion Madeira-, Kapern-, Champignons-, Sardellen oder Rosinensauce
1 Gewürzdosis	2 *l* Wasser.
25 g Suppengrün	
20 „ Zwiebeln	

Kosten: M. 5,60. — Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.

Die geräucherte Zunge wässert man eine Nacht; die frische Zunge wird vom Schlund befreit, wie die gepökelte Zunge gewaschen und mit 2 *l* kaltem Wasser, Gewürzen, Suppengrün und Zwiebeln aufgesetzt; sie zieht langsam 3 Stunden in fest verschlossenem Topfe. Erscheint beim Einstechen mit der Spicknadel die Spitze weich, so ist die Zunge gar. Man legt sie mit dem Schaumlöffel auf eine Schüssel, zieht die Haut ab, überzieht die Zunge mit fertiger Sauce und garniert sie. Als warme Beilage schneidet man sie in saubere Stücke und umkränzt damit schuppenartig das Gemüse. Zunge zu kaltem Aufschnitt wird nicht ganz so weich gekocht. Man läßt sie in der Bouillon halb erkalten und beschwert sie leicht zwischen zwei Tellern liegend. Ganz erkaltet, zieht man sie ab, schneidet feine schräge Scheiben, deren ungleichmäßige Seite gerade geschnitten wird, und richtet sie schuppenartig gelegt, mit Petersilie umkränzt, an.

Rinderzunge zu pökeln.

1 Zunge
50 g Salz, 1 Prise Salpeter
1 Theel. Zucker.

Kosten: M. 4,05. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Man schneidet den Schlund ab und verwendet ihn, sauber gereinigt zu Bouillon, das Fleisch gekocht zu gewiegten Fleischgerichten. Dann wird die Haut der Zunge von jeder Seite mit einem scharfen Messer viermal eingeritzt, Salz, Salpeter und Zucker auf einer Pfanne heiß gemacht und die Zunge tüchtig damit gerieben, so daß sie außen schaumig wird. Dann legt man sie in einen engen irdenen Topf, darauf ein Brett mit einem Stein beschwert. Je nach der Größe bedarf sie bei täglichem Wenden 8—14 Tage zum Durchpökeln.

Rindfleisch in der Braise (Boeuf braisé).

$^3/_4$ kg Schabefleisch in einer Scheibe	25 g Salz
40 g Rindermark	400 „ verschiedene Gemüse nach dem Putzen in 2 cm

große Stückchen geschnitten u. gewogen (alle Kohlarten, Rübenarten, Suppengrün, Bohnen, Schoten eignen sich dazu)
Ungefähr 3 l Wasser.

Kosten: M. 2,20. — Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.

Die Gemüse werden sauber geputzt, mit 1 l kochendem Salzwasser übergewellt und auf einem Durchschlag abgetropft. Die Fleischscheibe wird mit einem flachen Beil geklopft, das Rindermark in Scheiben geschnitten, darauf gelegt oder, falls es zerbrochen ist, daraufgestreut: 10 g Salz und die vorbereiteten Gemüse werden darüber verteilt. Nun rollt man das Ganze zu einer dicken Kugel auf, die man mit Bindfaden umwickelt, und legt es in inzwischen kochend gemachtes und mit 5 g Salz gemischtes Wasser, das Fleisch muß vollständig bedeckt sein. Am besten dünstet man dieses Gericht in einem irdenen Topf, der fest verschlossen, $2^1/_2$ bis 3 Stunden mäßiger Kochwärme ausgesetzt wird. Beim Anrichten entfernt man den Bindfaden, schneidet das Fleisch in dicke Scheiben und überfüllt es mit etwas Bouillon. Wird mehr Fleisch gebraucht, so kann man eine Scheibe Oberschale, möglichst quer geschnitten, dazu verwenden, läßt das Fleisch dann aber entsprechend länger dünsten. (Gericht für den Selbstkocher.)

Rindfleisch zu pökeln. (Vorrat).

$12^1/_2$ kg Rindfleisch
840 g Salz
45 „ Salpeter
30 g Zucker
$8^1/_2$ l Wasser.

Kosten: M. 22,75. — Bereitung: 1 Stunde.

Das Rindfleisch muß frisch, aber doch von einem einige Tage vorher geschlachteten Tiere sein. — Wasser, Salz, Salpeter und Zucker werden so lange gekocht, bis die Flüssigkeit ein Ei trägt. Die Lake wird heiß über das leicht beschwerte Fleisch gegossen und muß 3 cm hoch darüber stehen. Große Stücke müssen 4 Wochen, kleinere 8—10 Tage darin liegen, bis sie durch und durch rot sind. Soll das Fleisch geräuchert werden, so muß es nach dem Pökeln 30 Stunden an einem kühlen, trockenen, luftigen Ort aufgehängt werden, ehe es in den Rauch kommt.

Roastbeef. Für 8 Personen.

3 kg Fleisch
50 g Zwiebeln
1 Gewürzdosis
20 g Salz
10 „ Mehl
8 g Fett oder Butter
$^1/_8$ l Sahne, Bouillon oder Wein nach Geschmack
$^1/_2$ l Wasser.

Kosten: M. 6,20. — Bereitung: 1—$1^1/_4$ Stunde.

Der mit einer Fettschicht versehene, nach Vorschrift vorbereitete Braten wird in den auf 150° C. erhitzten Ofen geschoben, 1/8 *l* kochendes Wasser darüber gegossen und einige Minuten im Ofen gelassen. Die Temperatur fällt etwas, steigt aber bald wieder und darf während der Bratzeit nicht unter 150° C. fallen. Nach einigen Minuten begießt man den Braten, fügt Zwiebeln, wie Gewürzdosis hinzu, ergänzt auch die etwa verdampfte Flüssigkeit löffelweise, begießt alle 5 Minuten das Roastbeef mit dem oben schwimmenden Fett, kratzt mit dem Blechlöffel die angesetzte Jus in die Sauce ab und salzt den Braten vor Ablauf der Bratzeit. Der Braten wird auf eine Schüssel gehoben und nicht zugedeckt. Die Sauce wird entfettet, mit vorher bereitstehender gelber Mehlschwitze, 10 g Mehl auf 1/2 *l* Sauce gerechnet, verkocht, etwas Bouillon, Wein oder Sahne nach Geschmack daran gegossen, aufgekocht, durch ein Saucensieb gerührt und in die Sauciere gefüllt. Man garniert das Roastbeef gern mit gehobeltem Meerrettich und grüner Kresse.

Tranchieren: Tafel I, Figur 1, s. Tranchieren.

Roastbeef-Steak ohne Butter.

1 kg Roastbeeffleisch
(40 g Butter und Salz, als spätere Zugaben).

Kosten: M. 2,10. — Bereitung: 20 Minuten.

Vom Roastbeef werden 3 cm dicke Stücke geschnitten, gewogen und stark geklopft, der Fettrand bleibt daran. In die eiserne sehr stark erhitzte, mit einem Stück Fett ausgeriebene Stielpfanne werden die Stücke gelegt, nachdem sie gewogen, 15 Minuten auf 500 g, mit achtmaligem Wenden gebraten, die letzten 3 Minuten nicht mehr auf dem Feuer. Schüssel und Speiseteller müssen sehr heiß sein. Beim Anrichten streut man etwas Salz über die Steaks und giebt nach Belieben ein Stückchen frische Butter oder Kräuterbutter darauf. Auch auf dem Rost zu bereiten wie Beefsteak.

Tranchieren: Tafel I, Figur 5a.

Schinken, Englischer, Hamburger oder Prager in Burgunder. Für 15 Personen.

1 Schinken von 4 kg
2 Fl. Burgunder
1 Zweig Thymian, Basilikum und Majoran
2 Schalotten
60 g kleingeschnittene Zwiebeln
1/16 *l* braune Jus

125 g Trüffeln	1/8 l Madeira
1 große Schweinsblase	Wasser
1/2 Portion braune Grundsauce	1 Tuch zum Einbinden.

Kosten: M. 20,65. — Bereitung: 6 Stunden.

Der geräucherte Schinken wird sauber gewaschen, die Schwarte abgeschnitten, die Knochen werden möglichst entfernt. Dann läßt man ihn 24 Stunden in einer Marinade von Wein, Kräutern, Schalotten und Zwiebeln liegen. Die entstandene Höhlung füllt man mit kräftiger Jus und den Trüffeln, und umwickelt den Schinken zu guter Form. Inzwischen hat man die Schweinsblase eingeweicht, gereinigt, umgedreht und abgetrocknet, man steckt den Schinken hinein, gießt soviel durchgegossene Marinade in die Blase, als diese faßt, näht sie sorgfältig zu, bindet sie in ein Tuch, setzt sie mit kaltem Wasser auf und läßt den Schinken mehr ziehen als kochen, bis er weich ist (ungefähr 4 Stunden). Dann läßt man ihn 1 Stunde erkalten, entfernt Tuch und Blase, während man die Flüssigkeit in einem passenden Topfe auffängt, verdickt sie mit der fertigen Grundsauce, läßt sie zu einer schön glänzenden Sauce einkochen, fügt den Madeira zu, entfernt die Fäden vom Schinken, überzieht ihn mit der fertigen Sauce und richtet die übrige Sauce daneben an. Die Blase hat den Zweck, das Dünsten des Schinkens in Wein wirklich zu ermöglichen. Man kann den Schinken ungefüllt ebenso kochen.

Schinken, geräucherter, gekocht.

Für 12—15 Personen.

1 Schinken von 3 1/2 kg	2 Portionen braune Grundsauce
100 g Zwiebelscheiben	2 Eßl. Johannisbeergelee
56 „ Suppengrün	Wasser nach Bedarf
2 Gewürzdosen	1 Tuch zum Einbinden.
1 Fl. Burgunder od. guter Rotwein od. Madeira	

Kosten: M. 13,50. — Bereitung: 3 1/2 Stunde.

Der Schinken (s. Einkauf) nach Vorschrift vorbereitet, wird mit Wasser, Zwiebeln, Suppengrün und Gewürzen langsam 1/2 Stunde gekocht, dann setzt man ihn an die Seite des Feuers oder in einen auf 125 °C. erhitzten Bratofen und läßt ihn 2 1/2 bis 3 Stunden gar ziehen. Die Weichheit untersucht man mit einer Spicknadel. Sodann hebt man den Schinken vorsichtig aus dem Kessel, ohne hineinzustechen, zieht die Schwarte ab und beputzt ihn sauber. Man kann nun in einem Schmortopf 1 Flasche

des oben angegebenen Weines bereit stellen und den Schinken noch leise, oft damit begossen, darin ziehen lassen. Auch kann man eine gut verkochte, kräftige braune Grundsauce und Johannisbeergelee hinzufügen und $^1/_2$ Stunde kochen lassen. Läßt man den Wein fort, so besiebt man den Schinken mit 2 Eßlöffel geriebener Semmel oder Paniermehl und setzt ihn noch einige Minuten in den warmen Ofen. Das Bein umgiebt man mit einer Papiermanschette. Anstatt der Burgundersauce kann man auch Tomaten-, Kapern-, Trüffelsauce oder Mayonnaise dazu geben. Hiesige Schinken müssen 1 Tag und 1 Nacht wässern, werden dann ebenso, aber längere Zeit als der oben angegebene Schinken gekocht. Soll der Schinken kalt zum Aufschnitt dienen, so muß er mit der Schwarte in der Bouillon fast bis zum Erkalten liegen bleiben, wird dann unter ein beschwertes Brett gepreßt, später erst beputzt und, soll er ganz angerichtet werden mit aufgelöstem Fleischextrakt bepinselt oder mit Jus bezogen. Man giebt Cumberland- oder Remouladensauce dazu. Der Wein kann fehlen.

Schinken in Brotteig. Der Schinken wird gewässert, abgetrocknet, in Roggenbrotteig gehüllt und gebacken (beides geschieht am besten beim Bäcker). Man giebt eine von den oben erwähnten Saucen dazu.

Tranchieren: Tafel II, Figur 12.

Schinken oder magerer Speck, gebraten mit Ei.

125 g Schinken oder	8 Eier
80 „ magerer Speck	3 g Salz
$^1/_4$ *l* Milch	1 Prise weißer Pfeffer.
50 g Butter	

Kosten: M. 1,15. — Bereitung: 15 Minuten.

Die Scheiben können von dem durchwachsenen Ende des Schinkens genommen werden, auch vom Vorderschinken oder vom mageren Speck. Man schneidet Schinken in $^1/_4$ cm, Speck in $^1/_3$ cm dicke Scheiben und legt beides 5—8 Stunden in Milch. Auf einer (möglichst irdenen) Schüssel läßt man 10 g Butter zergehen, die man über die ganze Schüssel verteilt. Die Eier schlägt man sorgfältig auf und läßt sie auf die Schüssel gleiten, ohne daß die Dotter auslaufen. Dann stellt man die Schüssel an die Seite des Feuers. In einer eisernen Pfanne bräunt man 40 g Butter. Der Schinken oder Speck wird mit einem Tuch getrocknet, in die stille braune Butter gelegt, sehr schnell gewendet, mit Butter begossen, und nachdem er $1^1/_2$ Minute ge-

braten, angerichtet; die Butter wird darüber gefüllt. Mit einem Glas sticht man die inzwischen gar gewordenen, mit etwas feinem Salz und Pfeffer bestreuten Eier aus und legt sie mit einer Schaufel vorsichtig auf das Gebratene. Das Gericht darf nicht stehen. Man kann auch die Eier auf die gebratenen Speckscheiben schlagen, sie im Bratofen gerinnen lassen und auf derselben Schüssel auftragen.

Schweinebauch, gekocht.

750 g magerer Schweinebauch	1 Gewürzdosis
15 „ Salz	1 Stiel Majoran
30 „ Zwiebeln	$1^1/_2$ *l* Wasser.

Kosten: M. 1,00. — Bereitung: $2^1/_4$ Stunde.

Der Schweinebauch wird, wie alles Schweinefleisch überhaupt, in Wasser recht sauber abgebürstet, mit Salz tüchtig eingerieben, in kaltem Wasser aufgesetzt, kochend geschäumt und nach Hinzufügen von Zwiebeln, Gewürzdosis und getrocknetem Majoran zugedeckt langsam 2 Stunden gekocht. Die Bouillon ist schmackhaft zu allen Rübengemüsen, Sauerkohl und Hülsenfrüchten, vor dem Gebrauche wird sie entfettet. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten um Gemüse garniert.

Schweinebraten. Für 8 Personen.

2 kg Schweinerückenstück (Rippespeer) kurz gehauen	30 g Zwiebeln
	$^1/_4$ *l* Sahne od. $^1/_8$ *l* Madeira
15 g Salz	5 g Stärkemehl
1 Gewürzdosis	$^3/_8$ *l* Wasser.

Kosten: M. 4,30. — Bereitung: $1^3/_4$ Stunden.

Auf ein Rückenstück von 2 kg rechnet man 18 Minuten Bratzeit auf 500 kg. Der vorbereitete Braten wird mit $^1/_8$ *l* kochendem Wasser begossen, und nachdem die Gewürzdosis und Zwiebeln zugefügt wurden, langsam gebraten und mit dem herausträufelnden Fett alle 5 Minuten begossen; doch hat man langsam etwas Wasser nachzugießen. Die Oberfläche muß kroß sein, wenn der Braten fertig ist. Die Sauce wird unter Abkratzen der Pfanne mit Wasser und Sahne oder Madeira auf $^3/_8$ *l* vermehrt, mit kalt angerührtem Stärkemehl aufgekocht, durchgegossen und angerichtet.

Kasseler Rippespeer ist das geräucherte Schweinerückenstück. Es muß einige Stunden wässern, wird sauber abgebürstet und wie Schweinebraten behandelt.

Schweinebraten mit Tomaten. Einige frische Tomaten oder eingemachter Tomatenbrei in der Bratensauce mitgekocht.

Schweinefilet, gebraten oder geschmort.

625 g Schweinefilet	1/16 l Sahne oder Wein
10 „ Salz	1/16 l Wasser.
8 „ Stärkemehl	

Kosten: M. 1,60. — Bereitung: 40 Minuten im Ofen, 1 1/4 Stunde im Schmortopf.

Die Filets kann man im Ofen braten oder im Topfe schmoren. Sie werden geklopft, zierlich gespickt oder in der Fettumlagerung gelassen und gesalzen. Auf 500 g rechnet man 20 Minuten bei 138° C. unter fleißigem Begießen und Zugießen kochenden Wassers. Stärkemehl wird mit Sahne oder Wein verrührt und die Sauce damit 1/4 Stunde vor dem Anrichten gebunden. Zu Schweinefilets paßt Kapern-, Kräuter-, Senf- oder Tomatensauce. Schweinefilets legt man auch einige Tage in eine Marinade von Bier und verdünntem Essig, Zwiebeln und Gewürzen, die Marinade kann man beim Schmoren, anstatt des Wassers, teilweise zugießen.

Schweinefleischcurry.

750 g Schweinefleisch ohne Knochen	1 Zweig Thymian
50 g Zwiebeln	3/8 l Schweinefleischbouillon
50 „ Schweineschmalz	2 Eigelb
20 „ Mehl	2 Eßl. Citronensaft
1 Eßl. Curry	8 g Curry
1 Zweig Majoran	5 „ Salz.

Kosten: M. 2,25. — Bereitung: 2 Stunden.

Das Fleisch wird in Würfel geschnitten, die Zwiebeln werden gewiegt. Beides bratet man in irdenem Topf in Schweineschmalz zu guter Farbe an; das Mehl und 1 Eßlöffel Curry werden übergepudert, die Kräuter und die Bouillon dazu gethan und das Fleisch 1 1/2 Stunde langsam geschmort. Ist das Fleisch weich, so gießt man es auf ein Sieb, verdickt die Sauce mit dem geschlagenen Eigelb, fügt Citronensaft und Curry bei, schmeckt mit Salz ab, läßt die Fleischwürfel in der Sauce heiß werden und richtet das Gericht in tiefer Schüssel an.

Schweinefleisch, saures.

750 g Schweinekamm
$^1/_4$ *l* Essig
60 g Zwiebelscheiben
10 g Salz
1 Gewürzdosis
$^3/_4$ *l* Wasser.

Kosten:: M. 1,40. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Das Schweinefleisch wird in gleichmäßige Portionsstücke geschlagen, die kurz und $1^1/_2$ cm dick sind, und mit Wasser, Essig, Zwiebeln und Salz langsam im irdenen Topf weich gedämpft. Die Gewürzdosis kommt erst nach dem Schäumen hinzu. Alles kocht langsam $1—1^1/_2$ Stunde, wird entfettet, nach Essig und Salz abgeschmeckt und mit der dünnen Bouillon angerichtet. Man giebt gern Mehl- oder Markklöße dazu und kann diese in die Bouillon thun und mit derselben anrichten.

Schweinefuß, gefüllt gebraten oder geschmort.

250 g Kalbsschnitzelfleisch
500 „ fettes Schweinefleisch
30 „ Trüffeln
20 „ Salz
1 Prise weißer Pfeffer
250 g gekochtes, frisches Eisbeinfleisch
Netz des Schweines (gut gewässert).

Kosten: M. 2,85. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Das frische Eisbein wird gekocht. Man läßt Kalb- und weißes, fettes Schweinefleisch und die Schalen der Trüffeln dreimal durch die Maschine gehen und würzt die Masse mit Salz und Pfeffer. Die Trüffeln schneidet man in runde Scheiben. Das Netz wird in gleichmäßige Vierecke von 10 cm Länge und 7 cm Breite geschnitten, je 1 Trüffelscheibe darauf gelegt, dann 1 Eßlöffel Farce darüber gebreitet, darauf eine dünne Schicht von gekochtem, geschnittenem Schweinefuß gelegt, gewiegte Trüffelabschnitte darübergestreut, wieder $^1/_2$ Eßlöffel Farce darübergestrichen und das Netz gleichmäßig zu einem Paket zusammengeschlagen. Die Füße werden paniert, auf der Pfanne $^1/_4$ Stunde langsam gebraten oder unpaniert in Madeirasauce geschmort. Zu den gebratenen Schweinfüßen giebt man gern Trüffelsauce.

Schweinekotelett.

1 kg Koteletten
8 g Salz
1 Prise weißer Pfeffer
1 Eiweiß
6 Eßl. geschmolzenes Fett einschließlich dem der Koteletten

Zur Sauce:

15 g Suppengrün

5 g Mehl	1/2 Gewürzdosis
40 „ gesiebte Semmel	10 g Zwiebeln
	8 „ Mehl.

Kosten: M. 2,15. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Das Fleisch wird bis auf einen Strohhalm breit vom Fett befreit und dieses in Würfel geschnitten und ausgebraten. Die Knochen werden entfernt, können aber auch daran bleiben. Dann werden die Koteletten vorbereitet, paniert und im ausgelassenen Fett langsam, unter häufigem Wenden, gebraten. Man richtet die Koteletten kranzförmig übereinandergelegt an, deckt sie aber nicht zu, da der sich bildende Wasserniederschlag die Panade erweicht. Die Knochen werden vom Fleisch befreit, das zu Klops, Klößchen, Bouletten oder auch zu gehacktem Schweinekotelett benutzt werden kann. Die Knochen werden kleingeschlagen, angebraten, mit etwas Suppengrün, Gewürz und Zwiebeln durchgeschwitzt, dann wird Wasser, das reichlich darüber stehen muß, aufgefüllt, zugedeckt langsam ausgekocht; 1/4 *l* dieser Flüssigkeit mit 8 g in einem Eßlöffel Fett geschwitztem Mehl verkocht und durchgegossen, bildet passende Sauce.

Kasseler Rippespeer als Kotelett. Kasseler Rippespeer dünn geschnitten, 5 Koteletten = 500 g, kann ebenso bereitet werden.

Schweinekotelett, gehackt.

750 g Schweinefleisch ohne Knochen	1 Eßl. Milch
8 g Salz	40 g gerieb., gesiebte Semmel
1 Prise weißer Pfeffer	5 „ Mehl
1 Eiweiß	2 „ Salz
	50 „ Butter.

Kosten: M. 2,05. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Das Schweinefleisch von Kamm, Keule oder Rücken wird mit seinem Fett fein gewiegt, mit Salz und Pfeffer genau vermischt und in 8 gleiche Teile geteilt. Jeden dieser Teile formt man mit Löffel und Messer zu zierlicher Kotelettform und paniert sie vorschriftsmäßig. In der Stielpfanne erhitzt man Butter, bis sie nicht mehr zischt, legt die Koteletten hinein und läßt sie unter zweimaligem Wenden 8 Minuten braten, richtet sie dann in der Weise an, daß alle breiten Seiten nach einer Richtung liegen, übergießt sie durch ein Sieb mit der Bratbutter und garniert sie mit Sellerieblättern oder Mohrrübenkraut.

Schweinekotelett, geschmort.

1 kg Schweinekamm	1 Eßl. Mostrich
1 Prise Salz und Pfeffer	8 g Stärkemehl
10 g Mehl	1 Eßl. Essig
1 Gewürzdosis	1/4 *l* Wasser.
20 g Zwiebeln	

Kosten: M. 1,85. — Bereitung: 1 1/4 Stunde.

Man schneidet das äußere Fett soviel als möglich ab und verwendet lieber das Stück dem Halse zu, weil es durchwachsener ist und deshalb saftiger bleibt. Man schneidet die Stücke 2 cm dick, salzt und pfeffert sie, wendet sie leicht in Mehl um, legt sie nebeneinander in einen breiten irdenen Schmortopf, in dem man die Fettabfälle ausgelassen und bratet sie nach Entfernung der Grieben von beiden Seiten an, fügt Gewürze, kleingeschnittene Zwiebeln und 1/8 *l* Wasser dazu, bedeckt den Topf und läßt die Koteletten, von Zeit zu Zeit etwas Wasser hinzugießend, 1 Stunde langsam schmoren. Die Sauce wird entfettet, mit Mostrich, Stärkemehl und 1 Eßlöffel Essig verrührt, abgeschmeckt, durchgegossen und über die Schweinekoteletten angerichtet. Man kann die Koteletten auch mit Weißbier anstatt mit Wasser und Mostrich oder mit 1/4 *l* Bouillon, 1/8 *l* Madeira und einer Tomate bereiten.

Schweinenieren, saure.

500 g Schweinenieren	50 g Butter
5 „ Salz	3/8 *l* Bouillon (oder heißes Wasser mit Fleischextrakt)
1 Prise weißer Pfeffer	
20 g Mehl	1 Eßl. Essig.

Kosten: M. 1,15. — Bereitung: 1/4 Stunde.

Die Nieren werden sauber gewaschen, der Breite nach in 1/2 cm dicke Stücke geschnitten, von den Sehnen befreit und mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann schwitzt man in einem Tiegel Mehl und Butter gelblich, thut die Nieren hinein, bratet sie durch, fügt Bouillon oder heißes Wasser mit Fleischextrakt hinzu und schmort unter fortwährendem Rühren etwa 2—3 Minuten, bis die Nieren nicht mehr rot aussehen, da sie sonst leicht hart werden. Dann gießt man 1 Eßlöffel Essig zu und giebt sie mit Bratkartoffeln möglichst rasch zu Tisch.

Schweinepökelfleisch oder Eisbein.

1 1/2 kg Eisbein od. Pökelfleisch	30 g Zwiebeln
1 Gewürzdosis	2 *l* Wasser.

Kosten: M. 2,45. — Bereitung: 3—5 Stunden.

Pökelfleisch oder Eisbein werden wie Schweinebauch gekocht, nur längere Zeit und recht langsam. Es empfiehlt sich, die Eisbeine, die etwa 3 Stunden brauchen, in einem irdenen, verklebten Topfe zu kochen, damit sich alle Gallertstoffe lösen. Pökelfleisch muß der Größe des Stückes entsprechend ziehen, nicht kochen; $1^1/_2$ kg $2^3/_4$ Stunden. (Gericht für den Selbstkocher.)

Schweinerückenstück oder Schweinekeule mit Brotkruste. Für 15 Personen.

1 Schweinerückenstück oder Schweinekeule von einem jungen Schwein, 4 kg	80 g geröstetes Schwarzbrot
10 g Salz	30 g Zucker
50 „ Brotrinde	$^1/_2$ Theel. Zimmet
1 Gewürzdosis	10 gestoßene Nelken
1 mittelgroße Zwiebel	2 Eßl. Obstsaft
	$^1/_{16}$ *l* Rotwein
	$^3/_4$ *l* Wasser.

Kosten: M. 8,30. — Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.

Von Schweinekeule oder Schweinerückenstück schneidet man nach dem Klopfen die Schwarten nebst einem großen Teil des Fettes ab, reibt das Fleisch mit 8 g Salz ein und legt es in die Pfanne, übergießt es mit $^1/_2$ *l* kochendem Wasser, legt Brotrinde, Gewürze und Zwiebel hinzu und läßt das Fleisch unter fleißigem Begießen in 2—3 Stunden, je nach Gewicht, bei 125° C. weich braten; man füllt das Fett sorgfältig ab, die Sauce durch Wasser ergänzend. Mit einer Mischung von geröstetem Schwarzbrot, Zucker, Zimmet, Nelken und 2 g Salz besiebt man den Braten $^3/_4$ Stunden vor dem Anrichten dick, drückt die Mischung mit dem Messer überall an, beträufelt sie ab und zu mit Bratenfett und läßt die Kruste im Ofen bräunen und hart werden. Dann richtet man den Braten an, verkocht mit der Sauce noch Himbeer-, Johannisbeer- oder Kirschsaft und Rotwein und rührt sie durch ein Sieb. Das Bein der Keule umwickelt man mit einer Papiermanschette. Man kann die Kruste aber auch weglassen oder den Braten mit eingekerbter Schwarte braten.

Schweineschinken, frisch mariniert. Für 12 Personen.

3 kg Schweineschinken	100 g Butter
2 Gewürzdosen	$^1/_8$ *l* Sahne
1 Eßl. gewiegte Zwiebeln	5 g Stärkemehl
$^3/_8$ *l* Weinessig	$^1/_8$ *l* Wasser.
15 g Salz	

Kosten: M. 5,00. — Bereitung: 3 Stunden.

Der frische Schweineschinken wird vom Fett befreit, dann mit den fein gestoßenen Gewürzdosen eingerieben, Zwiebeln darübergestreut, der Schinken mit dem Weinessig in eine irdene Schüssel gethan und nun 6 Tage lang unter Umwenden täglich dreimal mit der Marinade begossen. Den in die Pfanne gelegten Braten salzt man, gießt $^1/_8$ *l* heißes Wasser hinzu, läßt ihn im Bratofen bei 125° C. 10 Minuten ankochen, gießt die braune Butter darüber und, nachdem er $^3/_4$ Stunden unter öfterem Begießen gebraten hat, gießt man nach und nach von der Marinade dazu, wobei man die Pfanne abkratzt. 1 Stunde vor dem Anrichten fügt man die mit Stärkemehl verrührte Sahne hinzu. Der Braten wird gut begossen und nach $2^1/_2$stündiger Bratzeit angerichtet; die Sauce wird durch ein Sieb gegossen.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 8.

Schweineschlachten s. auch Einkauf unter Schwein.

Behandlung des Schweines nach dem Schlachten.

Das Blut ist beim Schlachten aufzufangen und bis zum Auskühlen mit einer Hand voll Salz zu rühren, dann wird es zugedeckt und kalt gestellt. Die Hinterbeine des Schweines sind zu bewegen, damit es ordentlich ausblutet. Es wird, wenn es genügend abgebrüht und außen abgeputzt ist, mit dem Kopf nach unten auf eine Leiter gebunden. Die Klauen werden abgezogen, ein Stückchen Kehle und die Zunge herausgeschnitten; dann wird das Schwein vorsichtig vom Schwanz durch die Bauchdecke bis an die Stichwunde aufgeschnitten.

Gefäß I. Für Netz, Milz, Magen und Därme, an deren Schluß man einen Knoten schlägt. Diese Seite nimmt man zuerst vorsichtig heraus.

Gefäß II. Nimmt Lunge, Herz, Leber und Nieren auf.

Gefäß III. Für Schweinenierenfett, dessen zähe Haut man auf ein Brett spannt, um später Därme daraus zu nähen.

Gefäß IV. Kopf, Schnauze, Ohren werden abgetrennt, sauber gereinigt, die Augen ausgestochen, der Kopf wird durchgehauen, der Brägen herausgenommen.

Gefäß V. Wellfleisch zur Wurst, Bauchlappen, Hals, eine Schulter, ein Stück fetter Speck.

Gefäß VI. Fette Speckseiten vom Rücken, magere von den

Rippen getrennt (darunter) und 2 Schinken, denen man eine gefällige Form giebt; die Abfälle werden für Schlackwurst verwendet.

Gefäß VII. Will man vorwiegend Schlackwurst bereiten, so muß man eine Seite Rücken opfern, die man vom Rückgrat ablöst und zum Wiegen beiseite stellt.

Die andere Seite wird als Braten herausgeschlagen und noch ein viereckiger Braten aus der Schulter herausgeschnitten.

Will man aus dem Rücken Lachsschinken bereiten, so löst man von den Ohren an, zwei Drittel des Rückens von beiden Seiten ab und läßt die äußere Hautverbindung unversehrt. Das Stück wird nach dem Einsalzen mit Salpeter 8 Tage gepökelt, abgetrocknet und 3 Tage geräuchert, nachdem man es mit Bindfaden fest umwickelte. Das hintere Rückenstück giebt in diesem Falle noch zwei Braten zu beliebiger frischer Verwendung.

Das Knochengerüst teilt sich in 3 Teile: 2 Rippespeere und das Rückgrat. Man schlägt das Rückgrat von beiden Seiten ab und knickt die beiden Rippenteile je zweimal ein, um sie als mit Äpfeln gefülltes Rippespeer frisch zu braten oder auch einzusalzen. Das Rückgrat teilt man in Portionsstücke, die man im Pökelfaß zu beliebiger späterer Verwendung mit einsalzt. Die Beine schlägt man in Stücke und pökelt sie zu Eisbein. Das abfallende fette und magere Fleisch trennt man so viel als möglich in verschiedene Gefäße zur Wurstbereitung.

Zur Füllung des Wurstgutes: Die Därme, die Haut des Magens, die Haut, worin das Nierenfett liegt; letztere wird zu Därmen genäht und giebt vier kürzere oder zwei lange starke Wurstdärme, das Netz, ein mit Fett durchwachsenes zartes Gewebe, das für feine, frisch zu verwendende Wurstgerichte benutzt wird.

Zur Füllung der Därme: Vorzugsweise Lunge, Herz, Kehle, Bauchfleisch, Leber, Niere, kleine andere Stücke, die beim Zerlegen abfallen, auch einige Stücke Rückenfett und Blut. Zu Schlackwurst werden nur ganz zarte Teile des Rückens, Vorderschinkens und Nierenfett verwendet.

Fett: Rückenfett, Nierenfett, Flum oder Liesenfett, Fleischfett, Pfotenfett, Darmfett.

Därme. 1 Klafter ungefähr $1^1/_4$ m 15—30 Pf.

Därme, die man beim Schlachten gewinnt, bedürfen während der Auskühlung des Schweins sorgsamster Behandlung. Der Magen wird vom Netz befreit, die Milz abgeschnitten, die Haut des Magens vorsichtig halb abgestreift, unterbunden, dann abgeschnitten und in

laues Wasser gelegt. Man entwirrt den unterbundenen Darm vorsichtig und läßt ihn in ein Gefäß gleiten; das Fett wird sorgfältig abgetrennt, ohne die Därme zu zerreißen. Mit einem Topf und einer Wanne warmen Wassers begiebt man sich mit den Därmen auf den Hof. Man schneidet in der Wanne die beiden unterbundenen Stücke ab, drückt vom Anfang mittelst Daumen und Zeigefinger den Inhalt in das Wasser und gießt, den Darm aufhaltend, mit einem Töpfchen warmes Wasser nach, so daß sich der ganze Darm entleert. Dann wendet man ihn eine Hand breit um und gießt in die entstandene Rinne wieder $^1/_2$ *l* warmes Wasser, dadurch schlüpft der ganze Darm durch und kehrt sich um. Nun bestreut man die Därme reichlich mit Kochsalz und reibt und wäscht sie tüchtig wie Wäsche. Die Därme zerfallen in Fettdärme, Krausdärme und Dünndärme. Man trennt sie auch so und schabt die engen Därme noch ganz besonders mit einem Messerrücken vom Schleim frei; sie müssen sehr oft in lauwarmem Wasser ausgestrichen und in neuem warmen Wasser mit den Händen geschlagen werden, wodurch sich das Schleimige löst. Sie müssen vorsichtig behandelt werden, tadellos rein und geruchlos sein, wenn das Füllen beginnt. Die zwei letzten Waschungen sind in dünnem Salbeithee (eine Hand voll trockener Salbeiblätter auf 6 *l* heißen Wassers, durchgeseiht und lauwarm verwendet) vorzunehmen. Sind die Därme in beliebig lange Stücke geschnitten und geordnet, so werden sie an einem Ende zugespeilt oder zugebunden.

Zum Speilen dienen große Dornen der wilden Waldhecken oder spitz geschnittene Hölzchen; der Darm wird überwendlich zugestochen, die Dornspitze mit der Schere abgeschnitten. Zum Binden der Dauerwürste dient dünner Bindfaden, den eine Person von unten nach oben führt, und, während die andere den Darm hält, zuknotet und das abgebundene Ende darin nochmals zur Hälfte abbindet.

Das Stopfen der Würste geschieht durch Stopfmaschine oder Wursttrichter.

Wellfleisch.

$7^1/_2$ kg Bauchfleisch und Kehle. — $1^1/_4$ kg Rückenfett. — Kopf. Zunge. — Herz. — Nieren. — Schwarte. — 500 g Salz. — 50 g Gewürze. — 500 g Zwiebeln. — 30 *l* Wasser.

Nachdem alles Fleisch gehörig gewaschen ist, wird es in scharfem Salzwasser mit Gewürzen und Zwiebeln langsam so weich gekocht, daß man die Schwarte leicht durchdrücken kann; Kopf und Zunge

müssen am längsten kochen. Ist das Fleisch gar, so wird es in kaltem Wasser abgekühlt und dann zu den verschiedenen Verwendungen wie folgt vorgerichtet.

Bereitung: 1½ Stunde.

Vorbereitungen zum Wurstmachen.

Von jedem gekochten Stück entfernt man die Schwarte. Das obere Fett wird in kleine gleichmäßige Würfel geschnitten (zu Blutwurst). Die graue Fleischlage wird ebenfalls in etwas größere Würfel geschnitten (zu Blutwurst). Die mittlere weiße Fleischlage wird durch die Maschine genommen (zu feiner Leberwurst). Das Rückenfett wird in gleichmäßige Speckwürfelchen geschnitten (zu Leberwurst). Kopf, Zunge, Herz und Nieren schneidet man in gleichmäßige Stückchen (zu Magen- oder Fleischwurst). Die Schwarte wird durch die Maschine getrieben. In ¼ *l* des von der Schweinebouillon abgefüllten Fettes kocht man langsam 500 g Zwiebeln 1½ Stunde, und reibt sie durch ein Sieb. Auch die mit Fleisch gekochten Zwiebeln reibt man durch ein Sieb auf eine andere Schüssel. Die Leber wird zweimal mit Kesselbouillon überbrüht, nachdem man sie in handgroße Stücke schnitt, und dann zweimal durch die Maschine genommen. Die rohe Lunge, gekochtes gemischtes Fleisch, die abgekochte Milz und Abfälle werden durch die Maschine genommen. Gewürze müssen gepulvert und gesiebt dastehen: Thymian, Majoran, weißer Pfeffer, gestoßenes englisches Gewürz, gestoßene Nelken, Kümmel, Salz, Salpeter. (Die deutsche Fleischerzeitung empfiehlt die Wurstsalze von Dr. Neumann, Dresden-Plauen, die alle Zuthaten zu den Würsten in richtigen Verhältnissen enthalten.) An anderen Zuthaten, falls man deren zur Bereitung nachfolgender Rezepte bedarf, müssen vorhanden sein:

250 g fette Gänseleber	1 kg Grütze
250 g gewaschene durchgestrichene Sardellen	500 g gerieb. Semmel
	1 kg trockene Semmel
125 g Trüffeln in Würfeln	125 g gereinigte Korinthen.

Einsalzen. Pökeln. Mit Lake rechnet man, wenn Vorrat eingesalzen werden soll, auf 30 kg Fleisch etwa 1 kg Salz zum sofortigen Einreiben, 10 g gestoßenen weißen Pfeffer. Zur Lake 2 kg 100 g Salz, 60 g Salpeter, 220 g Zucker und 8 *l* Wasser.

Die Aufbewahrung geschieht an kühlem Orte in einem eigens dafür bestimmten Faß aus gutem, ausgelaugtem Holze mit passendem Deckel.

Jedes Stück ist solange mit Salz einzureiben, bis das Salz völlig eingedrungen ist; dann sind alle Fugen und Gelenke mit Pfeffer zu reiben. Alles wird nun in ein Faß gepackt, Schwarte und schwere Stücke nach unten, kleine Teile kommen in die Lücken. Beim Packen muß seitlich im Fasse, das man etwas hoch stellt, eine Öffnung bleiben, in der sich die Lake sammeln kann, und für den Füllöffel, mit dem man täglich das Fleisch begießt, leicht erreichbar. Nach zwei Tagen erhitzt man die Lakezuthaten, ohne sie zu kochen und gießt die Flüssigkeit vollständig erkaltet über das Fleisch. 20—30 Tage können die Stücke je nach Größe darin bleiben.

Ohne Lake. Auf 2 rohe Schinken von 10 kg werden gerechnet etwa 2 kg Salz, 20 g Zucker, 40 g Salpeter.

Salz auf eiserner Pfanne erwärmt, mit Zucker und Salpeter gemischt, wird 1/2 Stunde lang in die Schinken eingerieben, bis sie ganz geschmeidig sind, dann werden sie eingepackt, beschwert, unter häufigem Ummwenden begossen und pökeln 4—6 Wochen.

Aufbewahrung geschieht an kühlem Orte, in einem Fasse wie oben, aber beschwert.

Blutwurst frische, warme. Zu baldigem Gebrauch.

1 kg gekochtes, fein geschnitt., mageres Wellfleisch	Salzgehalt der Bouillon entsprechend abzuschmecken
250 g durch die Maschine genommene weichgekochte Schwarten	1/2 Theel. gestoß. Nelken
	1 „ „ Gewürz
	1/2 „ „ weißer Pfeffer
250 g gerieb. Semmel	1 „ pulveris. Majoran
1/2 l Blut	1/2 „ „ Thymian
1/2 „ Schweinebouillon	4 Klafter dünne Schweinedärme, 30 cm lang geschnitten.
50 g Zucker	
100 „ Salz ungefähr, dem	

Kosten: M. 4,00. — Bereitung: 1 Stunde.

Alle Zuthaten werden gemischt, abgeschmeckt, nicht zu fest in die Därme gefüllt; die Wurst wird 1/4 Stunde langsam gekocht.

Bratwurst. Für 8 Personen.

1 1/2 kg durchwachsenes Schweinefleisch	1/2 Theel. gestoß. Gewürz u. Nelken
40 g Salz	1 „ pulveris. Majoran und Thymian.
1/2 Theel. gestoß. weiß. Pfeffer	

Kosten: M. 2,15. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Das Fleisch wird roh dreimal durch die Maschine genommen und mit Salz und Gewürz nach Geschmack vermischt. Man füllt dünne Schweinsdärme in einem Stück und bratet die Wurst frisch. Nach Belieben kann man 1 Löffel Kümmel hinzufügen.

Gänseleberwurst.

- 1 kg Schweinebauch
- 10 g Salz
- $1^1/_2$ kg Gänseleber
- 125 g Gänseflumfett
- 50 „ Zwiebeln
- $^1/_2$ Theel. gestoß. Pfeffer
- $^1/_2$ „ „ Gewürzkörner
- 1 Theel. pulverisierter Majoran
- 10 g Zucker
- 30 „ Salz
- Häute von Gänsehälsen
- 1 *l* kochendes Wasser.

Kosten M. 6,40. — Bereitung: 2 Stunden.

Der Schweinebauch wird in Wasser und Salz gar gekocht. Die Lebern wässert man einige Stunden, trocknet sie ab, hackt sie und rührt sie durch ein Sieb; der Schweinebauch und das Flumfett werden 2mal durch die Maschine genommen. Das Abfüllfett der Bouillon wird mit den Zwiebeln gekocht und durch ein Sieb gerührt. Die anderen Zuthaten schüttet man dazu und rührt die Masse tüchtig durch. Die Haut wird von den Gänsehälsen abgezogen, aber nicht aufgeschnitten, und nachdem das Fett sauber ausgeputzt wurde, unten überwendlich fest zugenäht, die Masse eingefüllt, dann oben überwendlich fest zugenäht und die Wurst $^1/_2$ Stunde langsam gekocht und in kaltem Wasser abgekühlt. Man kann die Masse durch ein Sieb rühren, um sie noch feiner herzustellen, und sie in Ermangelung von Gänsehälsen in saubere Schweinedärme füllen. — Auch von Entenleber zu bereiten.

Leberwurst I., frische. Zu sofortigem Gebrauch.

- 1 kg Fleisch und Leber zweimal gewiegt (auch Fettgrieben)
- 250 g gerieb. Semmel
- $^1/_8$ *l* Schweinebouillon
- 125 g durchgerieb., in Abfüllfett geschmorte Zwiebeln
- 100 g Salz
- 50 „ Zucker
- 1 Theel. gestoß. weiß. Pfeffer
- 1 „ „ Gewürz
- 1 „ pulverisf. Thymian
- 2 „ „ Majoran
- 4 Klafter dünne Schweinedärme, 25 cm lang geschnitten
- nach Belieben: 200 g Korinthen.

Kosten: M. 3,25. — Bereitung: 2 Stunden.

Die Semmel wird mit Bouillon aufgeweicht, Fleisch, Leber, Fett,

Zwiebeln werden dazu gerührt, mit den Zuthaten abgeschmeckt und nach Belieben mit vorbereiteten Korinthen vermengt; die Masse muß weich, aber nicht dünn sein und durch die Stopfmaschine oder den Wursttrichter nicht fest in die Därme gefüllt werden. Die Würstchen kochen $1/4$ Stunde langsam für sich allein im Kessel und werden warm oder kalt verspeist.

Leberwurst II. (Vorrat.)

2 kg Schweineleber	4 Theel. Gewürz oder Nelkenpfeffer (gestoßen)
2 „ weißes Bauchfleisch, gekocht	2 Theel. weißer Pfeffer (gestoßen)
500 g Abfüllfett von der Schweinebouillon	$1/2$ Theel. Nelken (gestoßen)
500 g Zwiebeln	250 g Salz
4 Theel. pulveris. Thymian	375 „ Speckwürfel
8 „ „ Majoran	3 Klafter Fettdärme.

Kosten: M. 9,85.

Die Schweineleber wird in 10 cm große Stücke geschnitten und mit Wellfleischbouillon zweimal abgebrüht, so daß sie inwendig noch braun und weich bleibt. Sie wird dann dreimal durch die Maschine genommen, ebenso das weiße Fleisch des Bauches, so daß ein feiner Pastetenteig entsteht. Das Abfüllfett wird zugedeckt leise mit den in Stücke geschnittenen Zwiebeln 2 Stunden gekocht. Nach dieser Zeit gießt man das Fett durch ein Sieb zur Leberwurstmasse ohne die Zwiebeln, die zu anderer Verwendung durchgerieben werden. Die Masse wird nun gewürzt und so gesalzen, daß sie versalzen schmeckt, was sich nach dem Kochen verliert, und $1/4$ Stunde tüchtig gemischt; auch die sehr sauberen kleinen Speckwürfel werden dazu gemischt, die Wurstmasse durch die Stopfmaschine ziemlich fest in die sauberen Därme gefüllt und diese zugebunden. Nun müssen die Würste $1/2$ Stunde langsam kochen, es darf nicht hineingestochen werden. Aus dem Kessel genommen, legt man sie 1—2 Tage in Salzwasser mit Eisstückchen, wodurch sie blendend weiß werden. Dann trocknet man sie ab und hängt sie auf. Wenn man die Leberwürste in sauberes geschmolzenes Schweinefett taucht, das darum erstarrt, halten sie sich sehr lange. Leberwurst muß für sich besonders gekocht werden. Um sie dauerhafter zu machen, räuchert man sie an.

Dieselbe Masse ist nach Geschmack und Mitteln sehr zu verändern, d. h. man kann verschiedene Sorten Leberwurst davon bereiten, indem man folgende Zuthaten dazu mengt:

Trüffelleberwurst: Frische Trüffelwürfel, 50 g auf 500 g Masse; dann nimmt man weniger Kräuter.

Sardellenleberwurst: Gewaschene, durch ein feines Sieb gestrichene Sardellen, 50 g auf 500 g Masse, mit oder ohne Speckwürfel.

Feine Leberwurst: Anstatt der Speckwürfel gewiegtes Fett.

Rosinenleberwurst: 50 g kleine Rosinen oder Korinthen, 10 g Zucker auf 500 g Masse ohne Speckwürfel.

Gänseleberwurst: Rohe Gänseleberwürfel, 500 g auf 500 g Masse, und nach Belieben Trüffelstücke. (Trüffel-Gänseleberwurst.)

Schüsselwurst: Die Leberwurstmasse wird statt in Därme in eine tiefe Schüssel gefüllt, diese in heißes Wasser gestellt und bis die Masse gar ist, verdeckt gehalten.

Kalbsleberwurst: Man kann zu allen Leberwürsten statt der Schweineleber auch Kalbsleber verwenden.

Lungenwurst. (Vorrat.)

500 g Lunge	50 g Salz
1½ kg gemischtes Wellfleisch	2 „ Kümmel
250 g Gerstengrütze	1 „ gestoßenes Gewürz
¼ l Schweinebouillon	⅛ l Blut
1 Theel. gestoß. weiß. Pfeffer	5 Klafter dünne Rinderdärme.

Kosten: M. 5,00. — Bereitung: 1½ Stunde.

Die rohe Lunge wird durch die Hackmaschine genommen, ebenso das Wellfleisch, das am dunkelsten ist. Die Grütze wird in Bouillon ausgequollen, alle Zuthaten werden gemischt, mit Blut angefeuchtet, mit der Maschine in beliebig lange, dünne Rinderdärme gefüllt, die Enden jeder Wurst zusammengebunden und 4 bis 7 Tage leicht geräuchert. Gekochte Lungenwurst ist sehr angenehm als Beigabe zu Hülsenfruchtgerichten.

Magenwurst. (Vorrat.)

2 kg in Würfel geschnittene, gekochte: Niere, Herz, Kopf, der Streifen, Fett, die Zunge	2 Theel. pulveris. Majoran
	1 „ „ Thymian
	1 „ gerieb. Zwiebeln
2 Theel. gestoß. Nelken	125 g Salz
3 „ „ Gewürz	¼ l Blut
1 „ „ weißer Pfeffer	⅛ „ Schweinebouillon.

Kosten: M. 3,40. — Bereitung: 2 Stunden.

Die ganze Masse wird gemischt und abgeschmeckt. Dann füllt

man alles in die genähte Magenhaut, die oben zugenäht wird, läßt die Wurst 1 Stunde langsam kochen und preßt sie während des Erkaltens etwas.

Zungenwurst: Ebenso, nur legt man Stücke gepökelter Ochsenzunge hinein.

Mett- oder Schlackwurst I. (Vorrat.)

$5^1/_2$ kg mageres Schweinefleisch, beste Sorte	16 g Salpeter
$1^1/_2$ kg Flumfett	16 „ gesiebter Zucker
265 g Salz	4 kl. Därme aus der Nierenhaut genäht
10 „ gestoß. weiß. Pfeffer	2 glatte Fettdärme vom Schwein
10 „ weiße Pfefferkörner	Speile und Bindfaden.

Kosten: M. 13,60. — Bereitung: 3—4 Stunden.

Das Fleisch wird roh dreimal, das Fett einmal durch die Maschine genommen, beides vorher in Stücke geschnitten. Das vierte Mal geht es zusammen durch die Maschine, indem man 2 Eßlöffel Fleisch abwechselnd mit 1 Eßlöffel Fett einfüllt. In einem Reibenapf rührt man die gemischten Zuthaten dazu (die Masse muß ungefähr 1 Stunde bearbeitet werden), und schmeckt das Wurstgut ab. Der vorbereitete Wurstdarm wird auf die Stopfmaschine gezogen und langsam das Wurstgut hineingedreht, während eine andere Person die Wurst unterstützt. Nachdem sie abgenommen, wird sie mit einem Tuch noch vorsichtig und fest nachgedrückt, damit keine Zwischenräume bleiben und dann das obere Ende fest von 2 Personen zugebunden. Dicke Wurst preßt man noch etwas unter einem Brett, läßt sie 2 Tage an frostfreiem Orte hängen, drückt sie nochmals nach, bindet, wenn nötig, nochmals ab und räuchert sie recht langsam 10—12 Tage. 10 g Konservesalz auf 1 kg soll die Wurst rot und sehr haltbar machen. Mett- oder Schlackwurst muß frostfrei aufbewahrt werden, da die Wurst sonst die Farbe verliert.

Mett- oder Schlackwurst II. (Vorrat.)

3 kg Schweinefleisch durchwachsen, meist mager	200 g Salz
$1^1/_2$ kg Rindfleisch a. d. Kugel	15 „ Salpeter
1 kg Schweineliesen oder Flumfett	4 „ gestoßener oder ganzer Kümmel (n. Geschmack)
20 g weiße Pfefferkörner	Speile und Bindfaden
20 „ gestoß. weißer Pfeffer	4 Klafter dünne Därme vom Rind.

Kosten: M. 9,55. — Bereitung: 2 Stunden.

Das Fleisch wird roh zweimal durch die Maschine genommen, das Fett ausgelassen, in einem Napf tüchtig mit den anderen Zuthaten $^3/_4$ Stunden durchgearbeitet und nach Vorschrift gestopft; nachdem man die Därme $^1/_2$ m lang geschnitten und die fertigen Enden zusammengeknüpft hat, verfährt man weiter wie im vorigen Rezept.

Rot- auch Blutwurst. (Vorrat.)

2 kg gekochtes gewürfeltes Wellfleisch, darunter auch fette Würfel	$4^1/_2$ Theel. pulveris. Majoran
4 Theel. pulveris. Gewürz	3 „ „ Thymian
2 „ gestoß. Nelken	1 *l* Blut
2 „ „ weißer Pfeffer	$^1/_2$ *l* Schweinebouillon
	100 g Salz
	$2^1/_2$ Klafter krause Därme.

Kosten: M. 4,90. — Bereitung: 1 Stunde.

Alle Zuthaten werden ordentlich gemischt und durch einen Wursttrichter in die vorbereiteten Därme gefüllt, sie müssen nicht zu voll, gut geschlossen sein und $^1/_2$ Stunde in Wasser langsam kochen. Beim Hineinstechen darf keine rote Flüssigkeit mehr austreten.

Rotwurst, Braunschweiger. (Vorrat.)

$2^1/_2$ kg gekochtes Wurstfleisch in Würfeln	1 *l* Blut
5 Theel. Pfeffer und Nelken } pulverisiert	$^1/_4$ *l* Sahne
5 Theel. Majoran und Thymian } pulverisiert	125 g Salz
	4 weite Därme.

Kosten: M. 2,85. — Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Alle Zuthaten werden ordentlich gemischt, in Därme gefüllt, zugebunden, 1 Stunde langsam gekocht, abgekühlt, leicht gepreßt und geräuchert.

Saucischen.

125 g mageres Schweinefleisch	10 g Salz
125 „ Schweinerückenfett	1 Prise weißer Pfeffer
	$1^1/_2$ m Hammeldärme.

Kosten: M. 0,55. — Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Fleisch und Fett werden roh dreimal durch die Maschine genommen, mit Salz und Pfeffer gut vermischt und mit einem Wursttrichter in Hammeldärme gefüllt, die man nachher in beliebig lange Würstchen drehen kann. Die Würstchen können durch 10 g geriebene Trüffeln verfeinert werden.

Schweineschmorbraten.

$1\frac{1}{2}$ kg Schweinefleisch	30 g Zwiebeln
8 g Salz	1 Gewürzdosis
$\frac{1}{2}$ *l* Weißbier oder Wasser	10 g Mehl.

Kosten: M. 3,15. — Bereitung: $2\frac{1}{2}$ Stunde.

Der Schmorbraten kann vom Kamm und Rippenstück, auch vom Bauch bereitet werden. Das Stück wird geklopft, abgewaschen, gesalzen und mit $\frac{1}{4}$ *l* Weißbier oder Wasser in einen Schmortopf gelegt. Der oft umzuwendende Braten bräunt sich, nachdem die Flüssigkeit verkocht ist. Dann werden Zwiebeln und Gewürzdosis und nach und nach Weißbier oder kochendes Wasser hinzugefügt. Man läßt ihn zugedeckt langsam 2 Stunden schmoren. Die Sauce wird entfettet, mit 10 g Mehl, das in etwas Bratenfett durchgeschwitzt wurde, verkocht, durchgegossen, der Braten damit überzogen und angerichtet. Anstatt der Mehlschwitze kann man auch, um die Sauce seimig zu machen, eine Brotrinde mit in den Schmortopf legen. Mageres Fleisch bräunt man vor dem Schmoren in heißem Fett. Größere Stücke bedürfen einer längeren Garzeit.

Schweinskopf, gefüllter.

1 Schweinskopf mit Ohren	250 g gekochtes Schweinerückenfett
100 g Schweinerückenfett	50 g Trüffeln
500 „ mageres Kalbfleisch	Rohe Schweineschwarte, vom Rückenfett gewonnen
500 „ mageres Schweinefleisch	1 leinenes Tuch.
20 g Salz	8 *l* Wasser
4 „ weißer Pfeffer	Zum Kochen in Wasser:
100 „ Milchbrot	80 g Salz
80 „ Butter	40 „ Mohrrüben } ungefähr 100 g
80 „ Zwiebelwürfelchen	40 „ Zwiebeln }
$\frac{1}{4}$ *l* Milch	20 „ Sellerie }
2 Eier	1 Bündelchen Majoran, Thymian
3 Eidotter	$\frac{1}{4}$ *l* Weinessig.
20 g Salz	Zum Anrichten:
$1\frac{1}{2}$ Theel. gestoß. Gewürzdosis	$\frac{1}{4}$ *l* braune Jus
20 g Pistazien	2 Citronenscheiben
250 „ gekochtes Kalbfleisch	1 Strauß Petersilie
250 „ gekochtes Schweinefleisch	1 Kopf Endivien.
250 g gekochte Rinderzunge	

Kosten: M. 11,25. — Bereitung: 6 Stunden.

Man putzt den Kopf sorgfältig ab, legt ihn auf den Schädel, schneidet und schlägt ihn der Länge nach, ohne die äußere Haut zu verletzen, auf, löst alle Knochen heraus und bestreut ihn innen mit Salz und Pfeffer. Die Knochen schlägt man klein und setzt sie mit Salz, Wurzelwerk, Essig und 8 *l* Wasser auf. Das Milchbrot wird gerieben zu der Butter gethan, in der die Zwiebelwürfelchen weich gedünstet sind, und mit der Milch zu einem steifen Brei verrührt, den man mit 2 Eiern bindet. Das rohe Rückenfett, Kalbfleisch und Schweinefleisch läßt man dreimal durch die Fleischhackmaschine gehen, verrührt das Fleisch in einem Reibenapf mit 3 Eidottern und dem Semmelbrei und rührt die ganze Farce durch ein Drahtsieb. Nachdem mit 10 g Salz und 1/2 Theelöffel Gewürz abgeschmeckt worden, mischt man die abgebrühten, geschälten Pistazien dazu. Nun streicht man die Farce 2 cm dick in den Kopf, legt die mit 10 g Salz und 1 Theelöffel Gewürz bestreuten langen 1 1/2 cm starken Streifen von gekochtem Fleisch, Zunge und Fett darauf und streut Trüffelwürfelchen dazwischen; dann legt man Farce, Streifen und Trüffeln abwechselnd in die Haut, bis beide Hälften gefüllt sind, näht die Kopfhaut und das Maul zusammen, legt eine Speckschwarte vor die Öffnung des Halses, näht den ganzen Kopf in ein leinenes Tuch und kocht ihn 4 Stunden langsam in der Bouillon der Knochen weich, worin er fast erkalten muß. Nachdem man ihn herausgenommen, läßt man ihn, etwas beschwert, ganz erkalten, trennt Tuch und Speckschwarte ab, löst die Fäden und schneidet eine feine Scheibe am Kopf ab, um den bunten Inhalt zu zeigen, überzieht den Kopf mit brauner Fleischjus, legt auf die Augen 2 Citronenscheiben, die man mit kleinen Holzspeilen festdrückt, fügt in die Schnauze einen Strauß Petersilie, und umgiebt den Kopf mit einem Kranz von Endivien. Die Bouillon kocht man ein, färbt und klärt sie und verbraucht sie zu Aspik. Man giebt Cumberland-, Öl- oder Remouladensauce dazu.

Spanferkel oder Milchschweinchen. Für 10 Personen.

1 Milchschwein
20 g Salz
200 „ Butter
1/4 *l* Wasser.

Kosten: M. 15,50. — Bereitung: 2 Stunden.

Das nach Angabe vorbereitete Ferkel wird in den auf 156 bis 157° C. erhitzten Ofen geschoben. Zuerst wischt man mit

einem Tuch alle herausquellenden Tropfen auf dem Braten ab, bepinselt ihn alle 5—10 Minuten mit zerlassener Butter und sticht viertelstündlich leicht die Haut mit einer Spicknadel, damit sich keine Blasen bilden können. So läßt man das Ferkel je nach Größe $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunde braten. Sauce soll sich nicht bilden, es wird nur so viel Flüssigkeit nachgegossen, daß die Leiter nicht brennt. Das Ferkel wird durch den Überstrich kroß. Mit Salat umkränzt wird es auf eine Schüssel gelegt, nachdem man es nach Tafel I, Fig. 10, tranchierte. Man giebt gern Kapern-, Oliven-, Tomaten- oder Trüffelsauce dazu oder garniert es mit Sauerkohl und Bratkartoffeln.

Spanferkel, gefülltes, oder Milchschweinchen wird mit geschälten Borsdorfer Äpfeln, Korinthen und Sultanrosinen, Salz und Zucker gefüllt, zugenäht und wie eine Gans unter Überguß von 250 g Butter gebraten, indem man öfter etwas Wasser nachgießt. 500 g gute, halb gar gekochte, trockene Pflaumen und 1 Eßlöffel Majoran kann man auch als Füllung verwenden, oder fertig gekochten Sauerkohl und abgeschälte Kastanien.

---

b. Wild.

Elenrücken oder Renntierrücken. Für 12—15 Personen.

$4^1/_2$ kg Elenrücken oder Renntierrücken	250 g Butter
125 g Speckfäden	$^1/_2$ *l* saure Sahne
20 „ Salz	20 g Mehl
1 gestoß. Gewürzdosis	4 gestoßene Wacholderbeeren
	$^1/_4$ *l* heißes Wasser.

Kosten: M. 12,60; billiger: anstatt saurer Sahne — Milch und 2 Tropfen Essig. — Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Der saftige Rücken eines jungen Elentiers (Renntiers) wird nach Vorschrift (s. Elchwild) vorbereitet. Man legt ihn in eine Pfanne, überzieht ihn mit kochender brauner Butter und läßt ihn im heißen Ofen (150° C.) unter Zugießen von Sahne und heißem Wasser 1 Stunde braten, dann besiebt man ihn mit Mehl und einigen gestoßenen Wacholderbeeren, begießt ihn, während man ihn noch weitere 10 Minuten im Ofen läßt, überzieht ihn gut mit der Sauce und richtet ihn an. Die Sauce siebt man durch und reicht sie zum Braten. Guter Kaviar wird gern als Zuspeise genommen. Elenbraten (Renntierbraten) von altem Tier bereitet

man vor. (s. Vorbereitung: Elchwild.) Selbstredend bedarf er einer längeren Bratzeit als junges Fleisch, etwa 2½ Stunde (besser ist es, ihn zu schmoren anstatt ihn zu braten).

Tranchieren: Tafel II, Fig. 15.

Frischlingsrücken, englisch gebraten. Für 12 Personen.

1 Frischlingsrücken von 5 kg	4 Wacholderbeeren
100 g Speck	¼ l Rotwein
15 „ Salz	¼ „ Bouillon
200 „ Butter	⅛ „ Johannisbeersaft
1 Gewürzdosis	50 g Brotrinde (nach Belieben)
30 g Zwiebeln	15 „ Stärkemehl.

Kosten: M. 16,50. — Bereitung: 2½ Stunde.

Der vorbereitete Frischlingsrücken wird wie Rehbraten gespickt und gesalzen. Man bräunt die Butter, gießt sie über den Braten, fügt Gewürz, Zwiebeln und Wacholderbeeren dazu, stellt ihn in den Bratofen (bei 138° C.) und fügt löffelweise abwechselnd nach und nach Rotwein, Bouillon und Saft bei fleißigem Begießen hinzu. Eine kleingeschnittene Brotrinde kann mit in die Pfanne gelegt werden. Der Braten muß bei einem Gewicht von 5 kg 1½ Stunde braten, dann ist er noch rot. Die Sauce wird durch ein Sieb gegossen, gut abgeschmeckt, weder Wein noch Saft dürfen vorschmecken; einige Eßlöffel Sauce kocht man mit verrührtem Stärkemehl auf, um damit den Rücken recht blank zu überziehen. Cumberlandsauce ist auch beliebt dazu. Ein kleiner, ganzer Frischling (bis zu 7½ kg) wird wie ein Hase zubereitet.

Tranchieren: Wie Rehrücken: Tafel II, Fig. 15.

Hasenbraten. Für 6—8 Personen.

1 ausgewachsener junger Hase	200 g Butter
65 g Speck	¼ l saure Sahne
15 „ Salz	6 g Stärkemehl
	¼ l heißes Wasser.

Kosten: M. 4,90; billiger: anstatt Sahne — Milch und 1 Tropfen Essig. — Bereitung: 3½ Stunde.

Man legt, wenn alles vorbereitet ist, zuerst die Keulen und, weil er sonst trocken würde, 15 Minuten später den Rücken und die eingebogenen Läufe in die Bratpfanne, bestreut den Hasen mit Salz und übergießt ihn mit heißer Butter. Nachdem der Hase angebraten, gießt man nach und nach die Sahne und etwas heißes Wasser abwechselnd dazu und läßt ihn, unter fleißigem Begießen,

fertig braten. Inzwischen rührt man Stärkemehl und einige Löffel der Sahne an die Sauce, überzieht den Hasen nach einigen Minuten damit und richtet ihn, nachdem er mit dem Knochenmesser in passende Stücke gehauen wurde, auf einer langen Schüssel an (man kann den Hasen aber auch ganz zu Tische geben und das Fleisch in sauberen Stücken abtrennen, um das Knochengerüst noch zu einer Suppe zu verwerten); den Bratensatz kocht man mit Sahne los, bis die Sauce dick und seimig geworden ist und streicht sie durch ein feines Sieb in eine Sauciere; füllt aber noch einige Eßlöffel über den angerichteten Hasen. Die Länge der Bratzeit und auch die Hitze richtet sich natürlich danach, ob der Hase jung oder alt ist; ein junger ausgewachsener Hase würde in 35 Minuten bei 150° C., der Rücken in 25 Minuten, ein alter bei geringerer Temperatur erst in 1½ Stunde weich werden. In letzterem Falle bedeckt man ihn mit Butterpapier. Ein Hasenrücken ist für vier Personen ausreichend; derselbe ist zarter, weil er nur 25 Minuten zu braten hat; für eine kleine Wirtschaft sollte man aus einem Hasen 2 Mahlzeiten bereiten. Das Hinterteil eines jungen Hasen bratet ¾ bis 1 Stunde.

Tranchieren: Tafel II, Fig. 16.

Hase, gedämpft. (Gute Verwendung eines alten Hasen.)

1 Hasenrücken	10 g Salz
62 g fetter Speck	⅛ *l* saure Sahne
150 „ Butter	5 g Mehl
125 „ mag. Speckscheiben	1 Papierstreifen
1 Gewürzdosis	20 g Mehl.

Kosten: M. 2,85; billiger: anstatt Butter — Vineta; anstatt Sahne — Milch und 1 Tropfen Essig. — Bereitung: 3½ Stunde.

Der vorbereitete Hasenrücken wird gespickt, in Portionsstücke geschlagen und in brauner Butter auf der Pfanne angebraten. Man schüttet die Butter in einen irdenen Topf und legt Speckscheiben, Gewürze und die gesalzenen Hasenstücke darauf; darüber gießt man die Sahne, in die man 5 g Mehl gequirlt hat. Den Topf verklebt man nach Vorschrift (s. Vorbereitung: Dämpfen). In diesem wird der Hase im Ofen einer milden Kochhitze ausgesetzt. Nach 2½ Stunde öffnet man den Topf und richtet den weichen Hasen, die Speckscheiben dazwischen gelegt, an, giebt die mit dem abgekratzten Satz vermischte Sauce durch ein Sieb, verdünnt und entfettet nötigenfalls und überzieht die Hasenstücke reichlich damit.

Hasenleber. Für 2 Personen.

1 Hasenleber	15 g gerieb. Semmel
15 g Salz und Pfeffer	30 „ Butter
1 Ei	1/4 Citrone.
5 g Mehl	

Kosten: M. 0,40. — Bereitung: 20 Minuten.

Die Leber von einem frisch geschossenen Hasen wird gewaschen, abgehäutet, in Scheiben, so groß wie möglich, geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei, Mehl und Semmel paniert, in brauner Butter schnell zu guter Farbe gebraten und mit einem Citronenstückchen auf heißem Teller angerichtet.

Hasenpastete. (Kalt.) Für 6 Personen.

65 g Hasenbratenstücke	10 g Salz
250 „ Hasenfleisch	1 Prise weißer Pfeffer
250 „ Schweinefleisch	1 „ Thymian
375 „ Schweinerückenfett	1/4 l braune Bouillon aus Hasenknochen
1/8 l Madeira	1 g Fleischextrakt
8 gerieb. Schalotten	3 Blatt weiße Gelatine.
10 g Butter	
50 „ Trüffeln	

Kosten: M. 3,60. — Bereitung: 2 1/2 Stunde.

Die besten Hasenbratenstücke werden sauber zugeputzt, mit 4 Eßlöffel Madeira mariniert. Das etwas angebratene Hasenfleisch wird dreimal durch die Fleischhackmaschine genommen, ebenso das in Würfel geschnittene Schweinefleisch und 200 g Rückenfett. Die Schalotten schwitzt man auf einer Untertasse in Butter durch und schüttet sie zur Farce. Rohe oder eingemachte Trüffeln (die man aber auch weglassen, oder durch 1 Theelöffel Trüffelextrakt ersetzen kann), Salz, Pfeffer, Thymian und 50 g in gleichmäßige kleine Würfel geschnittenes Rückenfett mischt man mit dem Fleischteig sorgfältig, thut auch den Rest Madeira, der vom Fleisch nicht aufgesogen wurde, hinzu und schmeckt die Farce recht pikant ab. Ein irdener Topf oder eine Blechform wird mit Farce und Fleischstücken schichtweise gefüllt, oben auf Farce mit feinen Scheiben Rückenfett bedeckt, geschlossen und die Pastete 1 Stunde im Wasserbade gekocht und erst geöffnet, wenn die Temperatur sich abgekühlt hat. Inzwischen wird die aus den kleingeschlagenen, angebratenen Hasenknochen bereitete Bouillon mit Fleischextrakt, Gelatine und Madeira versetzt. Von der Pastete werden nun die Speckscheiben abgenommen, das flüssige Fett wird abgegossen, die Pastete mit einem

Teil der kräftigen Jus gefüllt und recht kalt gestellt. Völlig erkaltet, stürzt man sie, schneidet sie in Scheiben, ohne sie auseinander zu nehmen und umkränzt sie mit dem Rest der erstarrten, gehackten Jus. Die Farce ist mit 1 Theelöffel getrockneter, gepulverter Champignons pikanter zu machen. Pasteten zum Aufheben füllt man mit Jus, läßt aber 250 g Kalbsbein zur Erzeugung des Standes mit den Hasenknochen kochen. Außerdem übergießt man die Pastete mit Schweineschmalz, klebt den Deckelritz der Pastetenform zu und hebt sie an einem kühlen Orte auf.

Hirsch-, Reh-, Damwild-, Rebhuhn-, Fasan-, Haselhuhn-, Schnepfenpastete ebenso.

Hirschfilet, geschmort.

2 Hirschfilets	56 g Suppengrün
125 g Öl	2 Bogen Papier
1 Gewürzdosis	40 g Butter
8 g Salz	1/2 l Bouillon
50 „ Zwiebeln	8 g Stärkemehl.

Kosten: M. 4,00. — Bereitung: 2 Stunden.

Die Hirschfilets werden geklopft, gehäutet, mit Öl, Gewürz, Salz, Zwiebeln und Suppengrün 3—8 Tage mariniert, mit Bindfaden in Papier gebunden und mit den Zuthaten der Marinade in einen Schmortopf mit Butter gelegt, die Bouillon langsam zugegossen und die Filets in 1 3/4 Stunden, sorgfältig begossen, weich geschmort. Das Papier wird entfernt, die Sauce durch ein Sieb gegossen, mit Stärkemehl, das mit 1 Eßlöffel kalter Bouillon verrührt worden ist, aufgekocht und die Filets nun mit der Sauce überzogen, bis sie blank und braun sind.

Hirschfilet, gebraten. Man kann die Filets auch spicken und in der Pfanne braten.

Tranchieren: Tranchiert werden sie etwas schräg in dicken Scheiben.

Hirschrücken oder Hirschkeule. Für 12—18 Personen.

1 Hirschrücken 5 kg	Jus a. d. Fleischabfällen bereitet
125 g Speckfäden	1/2 l saure Sahne
15 „ Salz	1/4 „ Rotwein
350 „ Butter	1/8 „ Madeira
1 Gewürzdosis	1/8 „ Jus
50 g Brotrinde	8 g Stärkemehl.

Kosten: M. 14,30; billiger: anstatt saurer Sahne — Milch und 2 Tropfen Essig. — Bereitung: 3—4 Stunden.

Der Wildrücken wird einigemale im Rückgrat von unten eingeschlagen, damit er sich nicht krumm zieht, weiter vorbereitet und gesalzen. Bei 125° C. muß er 2—3 Stunden, unter fleißigem Begießen mit brauner Butter, braten. Gewürz und Brotrinde legt man gleich mit in die Pfanne und gießt abwechselnd aus den Abfällen bereitete Jus, Sahne, Rotwein, Madeira dazu. Die Sauce wird entfettet, mit gelöstem Stärkemehl verrührt, in der Pfanne durchgekocht und durch ein feines Sieb gestrichen, der Braten mit einigen Eßlöffeln Sauce überzogen einige Minuten in den Bratofen gesetzt, dann angerichtet. Die Keule wird ebenso gebraten, nur werden 3 Stunden Bratzeit gerechnet. Fleisch von älteren Tieren ist einige Tage in Wein oder Buttermilch zu legen. Man kann auch Steaks aus der Keule schneiden und diese wie Rumpsteak (Wildsteak).

Tranchieren: Tafel II, Fig. 15.

Kaninchengericht.

1 Kaninchen	1 Gewürzdosis
30 g Butter	20 g gewiegte Schalotten
3 Eßl. Öl	25 „ Mehl
20 g Salz	$^1/_8$ *l* Bouillon
1 Theel. pulveris. Majoran und Thymian	$^1/_8$ „ Weißwein
	1 Eßl. Petersilie.

Kosten: M. 2,20. — Bereitung: 1 Stunde.

Das vorbereitete Kaninchen wird in 4 cm große Stücke geschlagen und nachdem man es gesalzen und gewürzt hat, 20 Minuten in Butter und Öl gebraten. Dann nimmt man das Fleisch aus der Pfanne, schwitzt die Schalotten mit dem Mehl in der Butter gar, fügt Bouillon und Weißwein dazu, schmeckt die Sauce ab, läßt das Kaninchenfleisch darin heiß werden, aber nicht kochen und streut die Petersilie vor dem Anrichten hinzu. Man kann statt der Kräuter auch Curry verwenden.

Rehblatt, gedämpft.

1 großes Rehblatt	1 Mohrrübe
30 g Speck	1 Gewürzdosis
5 „ Salz	30 g Brotrinde
50 „ Butter	3 Eßl. Essig
1 Zwiebel	$^1/_4$ *l* Bouillon (oder Wasser).

Kosten: M. 2,45. — Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Das Rehblatt wird so viel wie möglich von den Knochen

(mit Ausnahme des Beins, das man nur kürzt) befreit, vorbereitet, mit einer Dressiernadel ballonartig zusammengezogen, gespickt und gesalzen. Die Knochen schägt man klein und legt sie nach dem Anbräunen des Blattes in brauner Butter mit in den Schmortopf, fügt Zwiebel- und Mohrrübenscheiben, Gewürze und Brotrinde bei, gießt nach und nach Essig, Bouillon oder Wasser dazu und schmort das Blatt in $1^1/_2$—2 Stunden unter öfterem Begießen langsam weich. Man streicht die Sauce durch ein Sieb und überzieht mit ihr das fertige Blatt beim Anrichten. Das Bein kann man mit einer Papiermanschette umgeben.

Rehblatt, geschabt. Rehblatt kann man auch sehr gut geschabt verwenden. Dazu giebt man gern eine Kräutersauce. (Schabesteaks von Wild.) Damwild- und Rotwildblätter bereitet man ebenso.

Rehkeule. Für 6 Personen.

1 Keule von $1^1/_2$ kg	10 g Salz
65 g Speckfäden	$^3/_8$ *l* saure Sahne
100 „ Butter	6 g Stärkemehl.
50 „ Speckplatte	

Kosten: M. 6,90; billiger: anstatt Sahne — Milch u. 1 Tropfen Essig. — Bereitung: 2 Stunden.

Die nach Vorschrift vorbereitete, gespickte Keule wird mit $^1/_4$ *l* kochendem Wasser begossen, 1 Minute in den Ofen geschoben. Nachdem das Wasser von der Keule abgegossen, wird sie auf einer Speckunterlage in die Pfanne gelegt, mit Salz bestreut und mit heißer brauner Butter begossen. Der Ofen muß 150° C. haben und die Keule unter fleißigem Begießen und unter löffelweisem Zugießen von der aus den Abfällen gewonnenen Jus und $^1/_4$ *l* Sahne in 12 Minuten auf 500 g (größere Keulen nur 10 Minuten) gar gebraten werden. Die Sauce wird mit $^1/_8$ *l* Sahne und Stärkemehl seimig gekocht, durch ein Sieb gestrichen; einige Eßlöffel der Bratensauce werden über die angerichtete Keule gefüllt, deren Bein man mit einer Papiermanschette umgeben kann. Wer die Rehkeule durchgebraten liebt, muß auf 500 g 15 Minuten rechnen. Man kann auch Steaks aus der Keule schneiden und diese wie Rumpsteak braten. (**Wildsteak.**)

Tranchieren: Tafel II, Fig. 12. Man tranchiert die Keule, indem man von beiden Seiten des Knochens die Nüsse hart am Knochen abschneidet und jede Nuß in schräge, dünne Scheiben teilt. Die obere, flache Nuß tranchiert man für sich; sie ist gewöhnlich durchgebraten, während die anderen Teile saftig und rot sind.

Rehkotelett.

750 g Rehrücken	1 Prise weißer Pfeffer
20 „ Suppengrün	8 g Salz
1 Gewürzdosis	10 „ Fleischextrakt
60 g Butter zur Sauce	65 „ Butter zum Braten
20 „ Mehl	1 Milchbrot
50 „ Trüffeln	10 g Butter
$^1/_8$ l Madeira	$^1/_2$ l Wasser.
$^1/_4$ Theel. Zucker	

Kosten: M. 5,95. — Bereitung: 2 Stunden.

Das Stück Rehrücken wird gehäutet und nach Vorschrift in 1 cm dicke Koteletten geteilt. Die Abfälle werden sehr klein geschlagen, mit dem Suppengrün und der Gewürzdosis in 40 g Butter braun gebraten, mit $^1/_2$ l Wasser zugedeckt, langsam zu einer guten Jus gekocht. Nach 1 Stunde kocht man aus Mehl, 20 g Butter, Trüffelschalen, Jus, Madeira, Zucker, Pfeffer und Salz eine schmackhafte braune Sauce, die man mit etwas Fleischextrakt recht kräftig abschmeckt, rührt sie durch ein Haarsieb, erhitzt sie mit den Trüffelscheiben, und überzieht die in 1 $^1/_2$ bis 2 Minuten auf beiden Seiten in brauner Butter über hellem Feuer gebratenen, entfetteten Koteletten damit, die man gleichmäßig nach einer Richtung anrichtet und mit gerösteten Semmeldreiecken umgiebt, kleine Papiermanschetten kann man an die Rippen stecken und auf jedes Kotelett Trüffelscheiben legen. In die Mitte ist nach Belieben auch ein feines braunes Frikassee zu füllen. Frische Trüffeln sind vorher in der später zu verwendenden Butter und 1 Eßlöffel Jus langsam gar zu machen. Die Rehkoteletten kann man mit verschiedenen Saucen, mit denen man sie überzieht, auf den Tisch bringen. Man verwendet dazu vorherbereitete Champignons-, Kräuter-, Tomaten- oder Trüffelsauce. Als Beilage oder Garnitur für feine Gemüse oder Purees genügt ein Überzug von kräftiger Jus. Man kann aus der gut abgelegenen, ausgelösten Rehkeule auch Schnitzel schneiden und diese wie Koteletten behandeln.

Rehleber. Für 2 Personen.

1 Rehleber	10 g Zwiebelwürfel
50 g Butter	5 „ Mehl
1 „ Pfeffer	2 Eßl. Essig
8 „ Salz	2 „ Bratenjus.

Kosten: M. 1,25. — Bereitung: 20 Minuten.

Die Leber wird gewaschen, gehäutet und in möglichst gleichmäßige, dünne Scheiben geschnitten. Dann wird die Butter gebräunt, die Leber mit Pfeffer und Salz bestreut, schnell übergebraten, die Zwiebeln kommen dazu, das Mehl wird darüber gestäubt. Wenn dieses gar ist, fügt man Essig und Bratenjus hinzu, kocht das Gericht auf und richtet es heiß an. Die Leber muß ganz frisch bereitet werden und darf nicht stehen. Wenn nötig, färbt man das Gericht mit Fleischextrakt oder Speisecouleur.

Rehrücken. Für 8—10 Personen.

1 Rehrücken $2^1/_2$ kg	$^1/_4$ l saure Sahne u. $^1/_4$ l Jus aus den Abfällen
65 g Speck	6 g Stärkemehl.
10 „ Salz	
200 „ Butter	

Kosten: M. 13,60; billiger: anstatt Sahne — Milch und 2 Tropfen Essig. — Bereitung: 2 Stunden.

Man spickt den vorbereiteten Rücken sorgfältig, legt eine Scheibe Speck unter die Filets und bratet den Rücken unter fleißigem Begießen mit der braunen Butter unter löffelweisem Zuschütten von Sahne und Jus in $^1/_2$ Stunde (bei größerer Stärke einige Minuten mehr) bei 150° C. saftig und rosa. Man vollendet die Sauce, indem man sie mit gelöstem Stärkemehl verrührt, aufkochen läßt und durch ein Sieb gießt.

(S. Tranchieren und Tafel II, Fig. 15.) Auf einem länglichen, von einem Schwarzbrot viereckig geschnittenen Brotsockel, der ringsherum mit Salatblättern verkleidet wurde oder mit brauner Stärkemehlglasur im Ofen überzogen worden ist, richtet man den Braten an.

Wildlungenhaché wie Kalbslungenhaché.

Wildragout

von: Damwild, Hasen, Hirsch, Kaninchen, Rebhuhn, Reh.

375 g kalter Wildbraten, in gleichmäßige saubere Stücke geschnitten (auch rohes Wildfleisch)	$^1/_2$ l Jus aus den Knochen bereitet oder verdünnte Bratensauce
65 „ magerer fein gewürfelter Speck	1 Eßl. Citronensaft
10 „ Butter	1 Prise weißer Pfeffer
50 „ gewiegte Zwiebeln	5 g Salz
35 „ Mehl	2 Theel. Kapern
	1 gescheibtes Milchbrot
	10 g Butter zum Rösten.

Kosten: M. 3,00. — Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Der Speck wird in einem irdenen Topfe mit zuvor gebräunter Butter braun gebraten. Die Zwiebeln schmoren darin weich. Das Mehl wird unter Rühren gelb geschwitzt und mit der braunen Jus verkocht. Mit Citronensaft, Pfeffer und Salz abgeschmeckt, muß die Sauce recht langsam 1/4 Stunde kochen und wird dann durch ein Sieb gerührt. Kapern und Fleisch, die nicht mehr kochen dürfen, werden in der Sauce stark erhitzt, am besten im Wasserbade. Das Ragout richtet man mit gerösteten Semmelscheiben umkränzt an. Durch verschiedene Zuthaten, wie: Pfeffergurken in Scheibchen, Champignons, Oliven und Perlzwiebeln, auch 2 Eßlöffel Madeira kann man es verfeinern und die Sauce mit einer Messerspitze Zucker abschmecken. Von rohem, sehnenfreiem Wildfleisch bereitet man das Ragout, indem man das Fleisch in beliebig große Würfel schneidet, 4 Minuten in brauner Butter bratet und in der Sauce mit den übrigen Zuthaten erhitzt.

Wild-Schabesteak

von: Damwild-, Hasen-, Hirsch-, Kaninchen-, Rebhuhn-, Rehfleisch.
(Gute Verwendung der Vorderblätter von Dam-, Reh- und Rotwild.)

750 g Wildfleisch	100 g Butter
125 „ Speck	1 Portion braune Kräutersauce.
15 „ Salz	
1 Prise weißer Pfeffer	

Kosten: M. 3,80; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 1 Stunde.

Hautfreies Fleisch und Speck werden zweimal durch die Maschine genommen, mit Salz und Pfeffer vermischt, wie Beefsteaks geformt und in brauner Butter unter fleißigem Begießen und Wenden je nach Größe 6—8 Minuten gebraten, angerichtet, mit der Bratbutter übergossen. Die Kräutersauce wird dazu gereicht.

Wildschweinsrücken oder Wildschweinskeule.

Für 12—18 Personen.

6 kg Wildschwein	1 Flasche Rotwein
1 Gewürzdosis	200 g Butter
50 g Zwiebeln	500 „ gerieb. Schwarzbrot
12 Wacholderbeeren	70 „ Zucker
4 l Essig	5 gestoßene Nelken
25 g Salz	1 g Zimmet
56 „ Suppengrün	1 Portion braune Grundsauce
1 l Bouillon	20 g Johannisbeergelee.

Kosten: M. 18,20. — Bereitung: 4 Stunden.

Der Wildschweinsbraten wird geklopft und, nachdem seine Oberfläche sauber in Carreaux eingekerbt wurde, einige Tage mit Gewürzen, Zwiebeln, Wacholderbeeren und Essig mariniert. Man setzt ihn gesalzen mit den Marinadegewürzen und Suppengrün in den Ofen, fügt Bouillon und Wein hinzu und läßt ihn bei 125° C. 3 Stunden langsam braten. Die geschmolzene Butter mischt man mit Schwarzbrot, Zucker, Nelken, Zimmet und einer Prise Salz, und bedeckt den Braten 1/2 cm dick mit der Masse, drückt die Kruste fest an, besiebt mit etwas Zucker und beträufelt mit Bratenfett. In einer halben Stunde ist sie im Ofen hart und braun gebraten. Einen Teil des Satzes verkocht man mit einer fertigen braunen Sauce und 20 g Johannisbeergelee und giebt ihn durch ein Sieb; anstatt dieser Sauce kann auch Cumberlandsauce dienen. Der Braten muß bei Tisch tranchiert werden, sonst leidet die Kruste.

Wildschweinskopf s. Schweinskopf, gefüllter, Seite 187.

---

c. Geflügel.

Auerhuhn oder Hahn. Für 6 Personen.

1 Auerhuhn	100 g Butter
50 g Speck.	3/4 *l* saure Sahne
25 „ Salz	1/4 *l* Bouillon.

Kosten: M. 9,30. — Bereitung: 3 1/2 Stunde.

Man bereitet das Auerhuhn nach Angabe vor. Darauf bräunt man es von allen Seiten in einem irdenen Topf in der braunen Butter, gießt nach und nach Sahne dazu, und läßt es, Sahne und Bouillon nachfüllend, langsam in 1 1/2—2 Stunden gar schmoren. Die Sauce muß seimig einkochen; durchgestrichen, wird sie vor dem Anrichten über das Huhn gefüllt.

Tranchieren: Taf. II, Fig. 17.

Backhähnel.

3 junge möglichst lebende Hühner	1 1/2 kg Backfett zu vorübergehendem Gebrauch
30 g Salz	1 Bogen Löschpapier
70 „ Mehl	1 Citrone
1 Ei	1 Strauß Petersilie.
70 g gerieb. Semmel	

Kosten: M. 4,40. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Die Hühner werden 1/2 Stunde vor der Mahlzeit geschlachtet. Man rupft sie sofort, was in diesem Fall noch durch Eintauchen in kochendes Wasser erleichtert werden kann, trocknet und sengt sie, nimmt sie aus und schneidet sie der Länge nach in zwei Hälften. Nun salzt und paniert man diese in Mehl, dann in zerschlagenem Ei und gesiebter, weißer Semmel recht gleichmäßig. Das Fett muß in einem eisernen Topf dampfen. Man legt die Hälften hinein, läßt aber nach jedem Stück eine kleine Pause eintreten, damit das Fett sich wieder erhitzt und die Panade nicht abweichen kann, und backt zu guter Farbe. Man zieht, nachdem die Kruste hart wurde, den Topf ein wenig zur Seite, damit sie sich nicht zu schnell bräunen und richtet die Backhähnel an, nachdem sie auf Löschpapier entfettet und mit feinem Salz bestreut wurden. Umgeben werden sie mit Citronenachteln und krauser gebackener Petersilie.

Chaudfroid von Hamburger oder jungem Huhn.

2 junge Hühner	1 1/2 Eßl. Öl
1/2 Citrone	1 Eigelb
3/4 *l* Bouillon von Rindfleisch	1 Eßl. Sahne
1 mittelgroße Zwiebel	5 g Salz.
20 g Mehl	

Kosten: M. 3,90. — Bereitung: 3 Stunden.

Die vorbereiteten, abgebrühten Hühner werden mit Citrone eingerieben. In kräftiger Bouillon kochen sie langsam in 1/2 Stunde gar, und müssen abgetropft kalt stehen. Zwiebel, Mehl und Öl schwitzen in irdenem Gefäße gar, die Bouillon wird aufgefüllt, bis auf 1/4 eingekocht, mit Eigelb, Sahne und Salz nach Geschmack verrührt und durch ein feines Sieb gestrichen. Man rührt die Sauce, bis sie lau ist, damit sich keine Haut bildet. Die enthäuteten Hühner in saubere Stückchen zerlegt (jedes davon muß in eine hübsche, abgerundete Form gebracht werden) begießt man gleichmäßig mit der Sauce und stellt sie abermals kalt. Nach dem Erkalten umzieht man jedes Stück mit der Spitze eines Messers, um die überflüssige Sauce zu entfernen und richtet das Geflügelchaudfroid erhöht, möglichst auf einer Papiermanschette, unter der ein umgekehrter Teller liegt, an. In die Mitte kann man ein Citronenkörbchen stellen, darum die Bruststücke ordnen u. s. w. Jedes Stück läßt sich auch noch mit Pfeffergurke, Trüffeln und Zungenstückchen ausschmücken.

Chaudfroid von Poularde oder **Haselhuhn** ebenso.

Ente gebraten.

1 Ente	1 Stiel Beifuß
10 g Salz	5 g Stärkemehl
8 Borsdorfer Äpfel	$1/4$ *l* Wasser.
5 g Zucker	

Kosten: M. 2,95. — Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Die nach Angabe vorbereitete Ente füllt man mit ganzen ungeschälten oder geviertelten geschälten, mit Zucker bestreuten Äpfeln und Beifuß, formt sie und legt sie in eine Bratpfanne, gießt etwas kochendes Wasser darüber und bratet sie unter fleißigem Begießen in 1—$1^1/_2$ Stunde gar. Die Sauce wird mit Stärkemehl seimig gemacht, die Ente mit den Äpfeln der Füllung garniert, angerichtet. Man kann Enten auch auf dem Herde schmoren, **Ente geschmort**, dann rechnet man 2 Stunden. Tranchieren: nach Angabe.

Ente gekocht, mit Morchel- oder Petersiliensauce. Ganze Enten kann man wie das Klein kochen und mit einer Morchel- oder Petersiliensauce anrichten.

Entenklein s. Restverwendung Gänseklein.

Ente mit Rüben.

1 Ente	$3/4$ *l* Wasser
30 g Butter	10 g Zwiebeln
40 „ Mehl	1 Messerspitze Speisecouleur
10 „ Zucker	500 g Teltower Rüben
10 „ Salz	$1/2$ *l* Kochwasser u. 10 g Salz
1 Prise weißer Pfeffer	1 Prise Natron.

Kosten: M. 2,90; billiger: anstatt Butter — Vineta; anstatt Teltower- — Kohl- oder Wasserrüben. — Bereitung: 3 Stunden.

Die Ente wird vorbereitet, in hübsche Portionsstücke geteilt und diese in Butter gelbbraun angebraten, mit Mehl, Zucker und Salz überpudert und, wenn gelb geschmort, das Wasser dazu gegossen, die Zwiebel dazu gelegt und die Flüssigkeit gefärbt. Die vorbereiteten Rüben werden in kochendem Salzwasser und einer Prise Natron abgekocht und dann zu der Ente geschüttet, die damit im irdenen Topfe langsam noch 1 Stunde schmoren muß, bis Fleisch und Rüben weich sind. Das Gericht wird mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Dasselbe Gericht mit vorbereiteten Kastanien oder kleinen weißen Zwiebeln. (Gericht für den Selbstkocher.)

Fasan, alter wird in irdenem Topfe 2—3 Stunden langsam geschmort; man nimmt dieselben Zuthaten wie für gebratenen Fasan, nur etwas mehr Sahne und Bouillon, weil in der langen Zeit mehr Flüssigkeit verkocht.

Fasan auf verschwenderische Art nach Brillat-Savarin. Für 8 Personen.

1 Fasan
2 Schnepfen
50 g geschabter Speck
50 „ Rindermark
10 „ Salz
1 Prise weißer Pfeffer
1 Eßl. gewiegte Kräuter
30 g gerieb. Trüffeln
1 Theel. Cognak
½ Theel. Citronensaft
50 g Speckscheiben
60 „ Butter
Für die Brotschnitte:
20 g Speck
1 Sardelle
40 g Butter
20 „ gerieb. Trüffeln
5 „ Salz
1 Prise weißer Pfeffer,
eine 4 cm dicke Scheibe englisches Kastenbrot in:
20 g Butter geröstet

Zur Sauce:
40 g Butter
½ Theel. Citronensaft
⅜ *l* Wasser.

Kosten: M. 16,20. — Bereitung: 3 Stunden.

Der Fasan wird vorbereitet. Von den gerupften, gesengten Schnepfen wird das Fleisch abgeschnitten, nach Entfernung der Haut mit dem Speck und dem erwärmten Rindermark sehr fein gewiegt, mit Salz, Pfeffer, Kräutern, Trüffeln, Cognak und Citronensaft in einer Reibesatte genau verrührt und diese Farce in den mit Salz ausgeriebenen Fasan gefüllt. Die Öffnung wird zugenäht und der Fasan mit Speck bebunden und geformt. Die Eingeweide der Schnepfen und die Lebern, sorgfältig von Galle befreit, zerstößt man mit 20 g Speck und reibt sie mit der Sardelle durch ein Sieb, verrührt damit 40 g Butter, Trüffeln, Salz und Pfeffer und streicht diese Farce auf die lange, geröstete Weißbrotscheibe, die man auf eine Bratenleiter in die Bratpfanne unter den Fasan, der mit Butter (recht sorgfältig) begossen und gebraten wird, legt. Auf Sauce verzichtet man, da der herauslaufende Saft in das Brot zieht. Die Sauce bereitet man von Schnepfengerippen und Fasanenflügeln, die man klein schlägt, mit Butter anbratet und mit Wasser langsam auskocht, durchseiht, mit Citronensaft mischt und, ohne sie zu binden, in der Sauciere anrichtet.

Tranchieren: Tafel II, Fig. 19. Den Fasan muß man nach Herausziehen des Fadens bei Tisch tranchieren. Er liegt auf der gerösteten Brotscheibe, die ebenfalls bei Tisch zerteilt wird.

Fasan, gebraten.

1 Fasan	30 g Speck
10 g Salz	50 „ Butter
30 „ Butter	1/4 l Sahne
1 Eßl. Citronensaft	5 g Stärkemehl.

Kosten: M. 4,55. — Bereitung: 2 1/2 Stunde.

Der junge Fasan wird vorbereitet, möglichst nicht ausgewaschen, nur ausgetrocknet, innen und außen gesalzen und mit 30 g Butter, die mit dem Citronensaft verarbeitet wurde, und der Leber gefüllt. Zu guter Form gebracht und mit Speckplatten umbunden, wird er in brauner Butter in einem Schmortopf 1 1/4 Stunde, im Ofen bei 135° C. 35 bis 50 Minuten (je nach Größe und Alter), unter fleißigem Begießen gebraten, nach und nach kommen einige Eßlöffel Bouillon (von den kleingeschlagenen, angebratenen Flügeln bereitet) und Sahne dazu. Kurz vor dem Anrichten wird der Speck abgenommen, die Sauce mit Stärkemehl seimig gemacht, der Fasan überzogen, nach Belieben mit Kresse garniert, nach Vorschrift geschnitten und mit dem gebratenen Speck belegt, angerichtet.

Perlhuhn wird ebenso bereitet.

Tranchieren: Tafel II, Fig. 19.

Gänsebraten, fetter. Für 8 Personen.

1 Gans von 4 kg	1 Strauß Beifuß
25 g Salz	30 g Zwiebeln
500 g Äpfel	1 Gewürzdosis
500 „ Kastanien (Maronen)	8 g Stärkemehl
40 „ Zucker	1 l Wasser.

Kosten: M. 7,35. — Bereitung mit Vorbereitung: 2 1/4—3 1/4 Stunde.

Die Gans wird nach Vorschrift vorbereitet. Die geschälten Äpfel und die gar, aber nicht zu weich gekochten, von beiden Schalen befreiten Kastanien, werden mit Zucker und 5 g Salz durchgeschwenkt, mit einem Strauß abgewaschenen Beifuß in die Gans gefüllt, diese zugenäht und außen mit 10 g Salz eingerieben. Statt Kastanien werden auch Korinthen (30 g) genommen. Man kann die Gans auch nur mit Äpfeln füllen. Der Ofen wird in der ersten Stunde nur bei 112° C. gehalten, die

Gans mit $1/2$ l kochendem Wasser begossen, Zwiebeln und Gewürz dazugelegt, und 1 Stunde, unter Begießen, in den Ofen geschoben. Man darf in der ersten Stunde weder Bräunung noch Bratenduft wahrnehmen; sollte die Temperatur im Ofen sich erhöhen, so deckt man ein Fettpapier über die Gans. Nun wird sie so viel eigenes Fett hergegeben haben, daß man sie damit begießen kann; man füllt nur löffelweise Wasser dazu, damit das Fett sich nicht färbt. Nach $1\,1/2$ Stunde schöpft man schon ab und zu Fett von der Sauce und bratet die Gans zu guter brauner Farbe. Ist sie weich, so bespritzt man sie mit einem Eßlöffel kalten Wassers, was die Haut hart macht, richtet die Gans an und kocht die Sauce in der Pfanne mit etwas Wasser (falls Bouillon vorhanden, mit dieser) und Stärkemehl auf, kann sie auch noch mit Speisecouleur färben und gießt sie durch ein feines Sieb. Bratzeit je nach Größe und Alter 2—3 Stunden.

Tranchieren: Tafel II, Fig. 18. Man garniert die Füllung an einer Seite, nachdem der Beifuß entfernt wurde.

Gänsebraten, junger. Für 6 Personen.

1 junge Gans	6 g Stärkemehl
20 g Salz	$3/8$ l Wasser.
50 „ Butter	

Kosten: M. 6,15. — Bereitung: $2\,1/2$ Stunde.

Die nach Vorschrift vorbereitete junge Gans läßt man, mit kochendem Wasser übergossen, $1/4$ Stunde bei einer Temperatur von 112° C. im Ofen, entfernt das Wasser, begießt die Gans mit brauner Butter, bratet sie in $1\,1/4$—$1\,1/2$ Stunde gar, indem man langsam das Wasser wieder hinzufügt, die Temperatur etwas steigernd, und vollendet sie wie den fetten Gänsebraten. Beim Tranchieren schlägt man die Knochen besser mit durch, legt die Gans wieder zusammen und garniert sie gern mit Salatblättern. Die Leber kann man in Scheiben schneiden, schnell dünsten und auf der Brust anrichten.

Gänseklein s. Restverwendung Gänseklein.

Gänseleber. Für 1 Person.

1 Gänseleber	10 g gerieb. Semmel
$1/4$ l Milch und Wasser	1 Prise Salz und Pfeffer
1 Eiweiß	40 g Butter
10 g Mehl	4 Eßl. Gänsebratensauce.

Kosten: M. 0,80; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: $1/4$ Stunde.

Die Gänseleber wird, nachdem sie sorgfältig von Haut und Galle befreit ist, einige Stunden in verdünnte Milch gelegt. Man trocknet sie ab, schneidet sie in Scheiben, läßt sie nach Belieben auch ganz, paniert sie in Eiweiß und einem Gemisch von Mehl, Semmel, Salz und Pfeffer und bratet sie, unter öfterem Wenden, 2 Minuten in der Pfanne in brauner Butter, richtet die Leber an und kocht die Pfanne mit einigen Eßlöffeln Sauce, die man dazu giebt, aus. Man kann auch die Gänseleber unpaniert, ganz oder in Scheiben, schnell braten und mit einer Trüffel- oder Madeirasauce überfüllen.

Entenleber ebenso.

Gänseleberpastete zum sofortigen Gebrauch.

2 größere Gänselebern hiesiger Gänse	1 Eßl. Madeira zum Mehlkloß
250 g fettes Schweinefleisch	40 g Butter
250 „ Kalbfleisch	2 Schalotten
50 „ Trüffeln	2 Eigelb
$1/2$ Citrone	1 Prise Salz und Pfeffer
125 g Mehlkloß	100 g Speckscheiben.

Kosten: M. 4,15. — Bereitung: 3 Stunden.

Die eine Leber wird mit den rohen oder eingemachten Trüffelstückchen gespickt und mit Citronensaft mariniert. Das Fleisch wird dreimal durch die Maschine genommen, mit dem Mehlkloß (der mit Madeira [und Bouillon] abgebacken wurde) und der 1 Minute mit Butter und Schalotten geschwitzten, dann gewiegten anderen Leber, den fein geriebenen Trüffelschalen durch ein Sieb gestrichen mit den Eigelb verrührt und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Eine Pastetenform legt man mit Speckscheiben aus, füllt Farce, Leber und wieder Farce schichtweise darauf, deckt Speckscheiben darüber und läßt die Pastete $1^1/_2$ Stunde im Wasserbade kochen oder im Ofen bei 125° C. 1 Stunde backen. Aus den Sehnen bereitet man eine Jus zum Garnieren.

Geflügelbällchen s. Restverwendung Geflügelfleisch.

Geflügel, gefüllt (farciert),

wie: 1 Ente, 2 Poularden, 2 Hühner, 1 junge Pute oder 4 Tauben.

Für 6 Personen.

375 g Kalbsschnitzelfleisch	1 Ei
250 „ fettes Schweinefleisch	1 Eigelb
150 „ Kalbs- oder Geflügelleber	15 g Salz und Pfeffer
	50 „ Trüffeln

20 g Butter	60 g geräuch. Ochsenzunge
2 Schalotten	12 abgezogene Pistazien
50 g Mehl zum Mehlkloß	1 Eßl. dicke Sahne
35 „ Butter „ „	65 g Speckscheiben.
$^1/_8$ l Jus „ „	

Kosten der Farce ohne Geflügel: M. 4,45.
Bereitung: 4 Stunden.

Das Geflügel wird nach Vorschrift vorgerichtet und entbeint. Die Abfälle werden zu Jus verwendet. Das Kalb- und Schweinefleisch wird dreimal durch die Hackmaschine genommen. Die Leber wird mit 20 g Butter und den Schalotten angeschwitzt, dann die Hälfte gestoßen und durch ein Sieb gerieben, ebenso das Fleisch und der von Mehl, Butter und Jus bereitete Mehlkloß. Man zerreibt das Ei und Eigelb, Pfeffer und Salz mit dem Fleisch und dem Kloß, kostet die Farce ab und mischt große, würflig geschnittene Stücke Trüffeln, Leber, Ochsenzunge, Pistazien, sowie die dicke Sahne darunter. Nun füllt man die Farce in das Geflügel, und näht dasselbe zu, umwickelt es mit Speckscheiben, bindet es in Musselin oder weißes Papier und dämpft es langsam in der Jus weich, was je nach Größe 1—2 Stunden dauert richtet das Geflügel nach Entfernung des Nähfadens in Scheiben geschnitten heiß an, und überfüllt es gern mit etwas Madeira- oder Trüffelsauce, die man auch nebenher giebt. Trüffeln, Ochsenzunge, Kalbsleber oder Geflügelleber und Pistazien können auch wegbleiben. Kalt angerichtet, garniert man es mit Gallert, den man aus entfetteter Jus mit $^1/_{16}$ l Madeira bereitet, und überzieht auch das Geflügel damit.

Poulardengalantine (als kalte Schüssel): Reicher wird z. B. eine Poularde mit 250 g Farce, 500 g Gänseleber, 125 g roter Ochsenzunge, 125 g Trüffeln gefüllt, sämtliches hat Platz in dem Tier und wird in großen Stücken hineingefüllt. Vor dem gänzlichen Erkalten wird die Poularde etwas beschwert, damit alle Zuthaten sich besser ineinanderfügen.

Geflügelhaché für Kranke. Für 2 Personen.

130 g gebratenes Geflügelfleisch (ohne Haut und Sehnen)	2 Theel. Liebigs Fleischpepton, od. 10 g Plasmon od. Tropon
10 g Mehl	$^1/_4$ l süße Sahne od. Geflügelbrühe
20 „ Butter	Salz nach Bedarf.

Kosten: M. 1,00. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Das Fleisch wird fein gewiegt und mit dem Mehl in der gebräunten Butter angeschwitzt. Das betreffende Nährpräparat wird mit Sahne oder Brühe verquirlt zu dem Fleisch gefügt, alles miteinander heiß gerührt, mit Salz abgeschmeckt und in erwärmter Schüssel gereicht.

Geflügelpastete, warme. Für 6 Personen.

Fasan-, Haselhuhn-, Krammetsvögel-, Rebhuhn-, Schneehuhn-, Schnepfen-, Wachtelpastete.

12 Krammetsvögel oder 12 Wachteln oder 4 Rebhühner oder 1 Fasan oder 4 Haselhühner oder 3 Schneehühner oder 4 Schnepfen
10 g Salz
4 Schalotten
100 g Butter
4 Eier
400 g Kalbfleisch
200 „ fettes Schweinefleisch
50 „ Trüffeln
1 Eßl. Kräuter (Esdragon, Petersilie)
1 Eßl. Kapern
1 Prise Salz und Pfeffer
Citronenzucker und Citronensaft
Eine 125 g Büchse Champignons
165 g Gänseleber
5 Oliven
250 g Kalbsmilch
5 „ Butter zur Form
60 „ Speckscheiben
2 Portionen Trüffel- oder Madeirasauce.

Kosten: M. 16,15 (von Schnepfen teurer). Bereitung: 5 Stunden.

Das vorbereitete Geflügel wird, indem man die Rückenhaut der Länge nach durchschneidet, von den Knochen befreit, mit Salz (bei Krammetsvögelpastete auch mit 3 feingestoßenen Wacholderbeeren) bestreut und zur Seite gestellt. Die mit einer Schalotte feingehackten Gerippe (bezw. auch Eingeweide der Krammetsvögel) schwitzt man in Butter 8—10 Minuten, giebt 3 gut geschlagene Eier dazu, bereitet davon Rührei und streicht den Brei durch ein Haarsieb; schon vorher mischt man aus entsehntem feingehacktem Kalbfleisch, Schweinefleisch, 15 g gedämpften Trüffeln, 3 Schalotten, Esdragon, Petersilie, Kapern (ohne deren Essig), ferner 1 rohen Ei, 1 Prise Pfeffer und Salz eine feine Farce, giebt das Geflügelpuree dazu, streicht die Farce durch ein Sieb und schmeckt sie mit Citronenzucker und Citronensaft ab. Mit einem Teile der Farce füllt man die Vögel, drückt ein Trüffelstück in die Farce eines jeden und zieht die Haut darüber so zusammen, daß sie ihre natürliche Gestalt wieder erlangen. Den Boden einer mit Butter gut ausgestrichenen, irdenen Pastetenform bedeckt man etwa 2 cm hoch

mit Farce, ordnet die Vögel zu einem Kranze darauf, legt in die Mitte Scheiben von Trüffeln, Champignons, Gänseleber, Oliven u. s. w., bedeckt sie mit Farce, legt dünne Speckscheiben darüber, deckt den Deckel darauf und backt die Pastete, die mit dem Fuß im Wasser stehen muß, bei 125—138° C. in $1^1/_2$ Stunde gar. Vor dem Anrichten öffnet man den Deckel, entfernt die Speckplatten und das Fett sorgfältig, giebt 3 Eßlöffel Trüffel- oder Madeirasauce über die Pastete und die übrige Sauce nebenher.

Billiger wird die Pastete durch Auskochen der Farcen-Abfälle zu brauner Jus für die Sauce.

Geflügelpastete, kalte (Fasan-, Haselhuhn-, Krammetsvögel-, Rebhuhn-, Schneehuhn-, Schnepfen-, Wachtelpastete) wird ebenso bereitet unter Fortlassung von Champignons, Oliven, Kalbsmilch und Sauce, anstatt Sauce dient $^1/_4$ *l* Jus.

Wildpastete von: Damwild-, Hasen-, Hirsch-, Reh-, Renntierpastete. Zur Farce verwendet man Wildfleisch statt Kalbfleisch und anstatt des farcierten Geflügels kleine Steaks von Wild, die man vor dem Hineinlegen in die Pastetenform mit einigen Eßlöffeln Madeira mariniert und nach dem Abtrocknen erst 1 Minute in brauner Butter anbratet.

Kleine kalte Wildpastete mit Kaviar oder Austern. Man macht dieselbe pikante Farce in Tassenköpfchen oder Förmchen in $^1/_2$ Stunde im Wasserbade gar, läßt sie halb erkalten, gießt das überflüssige Fett ab, nimmt sie aus den Formen, reinigt diese, gießt einen Theelöffel Madeirajus hinein, setzt, sobald sie erstarrt ist, die Pastetchen darauf und füllt die Form mit Jus voll. Nach dem Erstarren stürzt man sie und garniert obenauf einen Theelöffel Kaviar oder eine frische Auster.

Hühnerfrikassee, altdeutsches. Für 6—8 Personen.

1 schweres Herbsthuhn
250 g Kalbsmilch
1 Kalbszunge oder 125 g Ochsenzunge, dick geschnitten
Eine 250 g Büchse oder $^1/_2$ Mandel Spargel
Eine 250 g Büchse oder 200 g Morcheln
Eine 125 g Büchse Champignons
15 Krebse
50 g Butter
1 Portion Fischklöße
12 Blätterteighalbmonde
1 Eßl. Kapern
2 Portionen Frikassee- oder Krebssauce.

(Die Brühe zu diesen Saucen gewinnt man aus den gestoßenen Leibern der Krebse und dem Gemüsewasser.)

Kosten: M. 9,45. — Bereitung: 3 Stunden.

Das vorbereitete Huhn wird gekocht, in kaltem Wasser gekühlt und sauber zerlegt. Kalbsmilch und Zunge gekocht, werden in dicke, gleichmäßige Stücke geteilt. Krebse werden gekocht, das Krebsfleisch ausgelöst, Scheren und Beine mit der Butter zu Krebsbutter verkocht. Die Fischklöße werden bereitet und abgekocht. Alle Zuthaten werden mit der Hälfte der Sauce im Wasserbade heiß gestellt. Nachdem man das Frikassee hoch angerichtet hat, füllt man einen Teil der übrigen dicken Sauce darüber, umgiebt das Ganze nach Belieben mit erwärmten Fleurons oder Blätterteighalbmonden und serviert den Rest der Sauce verdünnt nebenher. Das Frikassee wird mit Krebsbutter beträufelt und mit Kapern bestreut. Die Krebsnasen können, mit feiner Kloßmasse gefüllt und gebraten oder gekocht, zur Garnitur verwendet werden.

Kalbsfrikassee, feineres. 1 kg Kalbsbrust anstatt des Huhns.

Hühnerkotelett, geschabt (gestoßen).

1 Herbsthuhn = 375 g Fleisch	1 Prise weißer Pfeffer
65 g Butter	1 Eigelb
1 Ei	1 Eßl. Öl
2 Eßl. dicke Sahne	4 „ gerieb. gesiebte Semmel
5 g Salz	40 g Butter.

Kosten: M. 2,65. — Bereitung: 2 Stunden.

Ein schönes, weißes Huhn wird entbeint, nach dem Abziehen der Haut gewogen und das Fleisch entweder fein geschabt oder im Steinmörser fein gestoßen oder gewiegt. Gute Butter, die 1/4 des Fleischgewichets betragen muß, ein ganzes Ei und die Sahne thut man dazu, verreibt gehörig das Fleisch damit, schmeckt die Farce mit Salz und Pfeffer ab, streicht sie durch ein Sieb und formt kleine Koteletten aus der Masse, die man in einem Gemisch von Eigelb, Öl und Semmel paniert und in gelber, heißer Butter zu guter Farbe bratet. Man giebt die Koteletten als Beilage zu Gemüsen und Ragouts, zu Bouillonreis oder zu Maccaroni mit Tomaten.

Birkhuhn-, Fasanen-, Haselhuhn-, Rebhuhn- und Schneehuhnkotelett ebenso.

Birkhuhn-, Fasanen-, Haselhuhn-, Hühner-, Rebhuhn- und Schneehuhnsoufflee. Mischt man zur durchgestrichenen Farce noch 3 Eßlöffel recht steifgeschlagene Schlagsahne oder Eierschnee, so kann man die Masse in mit Öl ausgepinselte Tassenköpfchen oder Förmchen geben, die man beliebig mit Champignons, Trüffeln u. s. w.

auslegen kann und läßt sie zugedeckt 1/2 Stunde im Wasserbade, in dem das Wasser kaum kochen darf, ziehen. Nachdem man sie ausgestürzt hat, überfüllt man sie mit Bechamelle-, Champignons- oder Trüffelsauce oder giebt sie ohne Sauce als Beilage zu Gemüse oder als selbständiges Gericht.

Hühner- oder Taubenkotelett.

2 junge Hühner (oder 4 junge Tauben)	5 g Mehl
1 Prise Salz und Pfeffer	60 „ gerieb. Semmel
65 g Butter	1 Prise Salz
1 Ei	1 Citrone und Petersilie.

Kosten: M. 3,50. — Bereitung: 1½ Stunde.

Das Geflügel wird nach Vorschrift vorbereitet und entbeint, die Haut abgezogen und die Brüste in je 4 zierliche Koteletten geteilt, an jedes steckt man ein abgeschabtes Flügelbein, klopft die Koteletten leicht, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und paniert sie in dem zerschlagenen, mit 1 Eßlöffel geschmolzener Butter zerrührten Ei und der Panade und bratet sie in brauner Butter in der Pfanne wie Koteletten in 6—7 Minuten unter fleißigem Wenden oder backt sie in dampfendem Rinderfett zu schöner Farbe und garniert sie mit Citronenachteln und krauser gebackener Petersilie. Aus den Knochen bereitet man eine Sauce. Champignons- oder Morchelsauce passen auch dazu.

Hühner, zwei ältere vorteilhaft zu verwenden.

Nachdem die vorbereiteten Hühner, je nach Größe, mit 2—4 *l* Wasser und 1 Mohrrübe, 1/8 Sellerie, 1/2 Porree und 8 g Salz (auf 1 Liter) langsam weichgekocht sind, werden sie in kaltem Wasser schnell abgekühlt. Die Haut wird abgezogen und die Bruststücke sauber abgelöst, so daß man geteilt 8 Bruststücke und 4 kleine Filets erhält, die man mit Bouillon befüllt und heiß stellt. Diese Stücke sind auch von älteren Hühnern zart und können verwendet werden: Zu **Hühnerfrikassee** mit Kalbsmilch, Klößchen, Champignons, Krebsschwänzen, Trüffeln und pikanter weißer Sauce. In einem Blätterteig- oder Reisrand angerichtet.

Chaudfroid von Huhn mit einer weißen oder braunen Sauce, der man 1 Blatt Gelatine zusetzte, überzogen, als kalte Schüssel.

Hühnersoufflees.

Hühnermayonnaise. Die unteren Teile der Keulen, wie die Keulen selbst werden mit dem Knochenmesser in 2 Teile geteilt,

mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz mariniert zurückgestellt, zu einer Mayonnaise oder unmariniert zu Huhn mit grüner Sauce (Maître d'hôtel- oder weiße Kräutersauce). **Gekochte ältere Tauben** (zu diesen Gerichten 6 Stück) können ebenso verwendet werden.

Huhn, gekochtes.

1 Herbsthuhn
56 g Suppengrün
15 „ Salz
$1^1/_2$ *l* Wasser.

Kosten: M. 2,10. — Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.

Das Huhn wird vorbereitet, mit Bindfaden umbunden, Leber, Herz und Magen kommen hinein. Das Wasser wird mit Suppengrün und Salz heiß gemacht, das Huhn hineingelegt und, zugedeckt, nur so lange gekocht, bis es weich ist, was, vorausgesetzt, daß es ein junges Huhn ist, in $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunde der Fall ist. Man hebt es nun aus dem Kochtopf, läßt es ablaufen und legt es sofort einen Augenblick in kaltes Wasser, damit es weiß wird und abkühlt. Dann zerlegt man es zu beliebigen Gerichten. Dazu muß das Fleisch, aber kleine und ansehnliche Stücke gesondert, sofort, je nachdem man es verwenden will, mit Bouillon, Essig und Öl oder Weißwein mariniert werden oder man giebt das Huhn als selbständiges Gericht mit beliebiger Sauce.

Huhn, junges (gebraten).

Kosten wie zum folgenden Rezept. — Bereitung: 2 Stunden.

Man legt die vorbereiteten Hühner auf eine saubere Speckschwarte und gießt $^1/_8$ *l* Wasser oder Brühe kochend darüber, schiebt sie in den auf 125° C. erhitzten Bratofen und begießt sie einige Male, bis sie recht hoch gegangen sind. Dann entfernt man die Flüssigkeit, übergießt die Hühner mit brauner Butter und bratet sie langsam und unter häufigem Begießen mit der Butter weich, ab und zu etwas Flüssigkeit wieder dazugießend. Man kann auch $^1/_8$ *l* Sahne zur Sauce verwenden, fügt sie aber erst in der letzten Viertelstunde mit dem Stärkemehl dazu. Die ausgekochten Abfälle der Hühner geben den Satz zum Zugießen. Die Größe der Hühner bestimmt die Länge der Bratzeit. Hamburger Hühner braten 40 Minuten, größere Hühner 50—60 Minuten, Kapaunen $1^1/_2$ Stunde bei 125—138° C. Die Keulen müssen sich leicht lösen lassen. Beim Anrichten werden Speile oder Fäden und Petersilie entfernt; die Füßchen kann man mit kleinen Manschetten

umgeben. Zur Verzierung der Hühner eignet sich gut mit Essig, Salz und Pfeffer gemischte Kresse.

Huhn, junges (geschmort).

2 junge Hühner	40 g Speck
20 g Salz	8 „ Stärkemehl
1 Strauß Petersilie, 16 g	$^1/_4$ *l* Wasser oder leichte
100 g Butter	Bouillon.

Kosten: M. 3,40. — Bereitung: 2 Stunden.

Die Hühner werden vorbereitet und ausgetrocknet. Nachdem das Innere mit Salz ausgerieben ist, thut man in jedes Huhn Petersilie nebst 10 g Butter, Magen, Herz und Leber und formt sie nach Vorschrift. Eine Speckplatte befestigt man über der Brust oder spickt sie. 80 g Butter werden im Schmortopf heiß gemacht, die Hühner darin angebraten, zugedeckt und öfter begossen, indem man nach und nach $^1/_4$ *l* Flüssigkeit dazufügt. 1 Stunde müssen sie recht langsam schmoren. Die Sauce nimmt den Bratensatz auf, wird entfettet, mit Stärkemehl gebunden und durch ein Sieb gegossen, der Speck entfernt, die Hühner mit Sauce überzogen und angerichtet. Leber und Herz können zu einer Farce für „Schnepfenbrötchen“ verarbeitet werden. Kapaunen werden ebenso geschmort, nur ist es ratsam, sie vorher einige Minuten mit einigen Löffeln heißen Wassers ankochen zu lassen.

Huhn mit Tomaten.

2 junge Hühner	10 g Salz
4 Eßl. Öl	1 Prise weißer Pfeffer
20 g gewiegte Zwiebeln	6 Tomaten
1 kleine Knoblauchzwiebel	$^1/_8$ *l* Jus
1 Strauß Petersilie	1 Eßl. gewiegte Petersilie.

Kosten: M. 3,60. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Zwei ziemlich große vorbereitete Hühner zerlegt man roh, in Keulen-, Flügel-, Bruststücke und Gerippe. Gerippe, Keulen und Flügel werden zerschlagen und in dem Öl gebraten. Sind sie hellgelb, so fügt man Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie, Bruststücke, Salz, Pfeffer und entkernte Tomaten dazu. Alles zusammen wird 30 Minuten geschmort. Die Jus gießt man nach und nach zu. Das Gerippe entfernt man, schmeckt das Gericht ab und richtet es mit Petersilie bestreut an. Will man das Gericht verfeinern, so rührt man die Tomaten mit der Sauce durch und gießt die Sauce über die in einem Reisrand angerichteten Hühnerstücke.

Krammetsvögel.

8 Krammetsvögel	100 g Butter
20 g Butter	8 „ Salz
8 gestoßene Wacholderbeeren	10 „ gerieb. Semmel
1 Prise Salz und Pfeffer	2 Milchbrote
2 Tropfen Citronensaft	1/8 l fertige Jus.

Kosten: M. 3,45. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Man bereitet die Vögel nach Angabe vor. Die gewiegten Eingeweide werden mit 20 g Butter, 4 gestoßenen Wacholderbeeren, Pfeffer und Salz und dem Citronensaft vermischt, die Farce wird mit einem Theelöffel eingefüllt und 2 und 2 Vögel an einen Holzzahnstocher oder Holzspeil gesteckt. Man kann die Eingeweide, mit Ausnahme des Magens, auch darin lassen und mitbraten, dann fällt die Farce fort. Alsdann werden 100 g Butter in passendem Topfe braun gemacht, 4 gestoßene Wacholderbeeren kommen dazu. Die Vögel werden leicht gesalzen und 15 Minuten unter häufigem Umwenden braun gebraten; 5 Minuten kann man 10 g geriebene Semmel, die man darüberstreut, mitbraten. Man richtet die Vögel auf in der Bratbutter gebratenen Milchbrotscheiben, die durch die Sauce gezogen wurden, an und zieht die Holzspeile heraus. Die Vögel müssen vorsichtig gebraten, kroß, aber nicht trocken sein. Die Jus kocht man mit dem Satz auf, nachdem die Vögel angerichtet sind.

Poularde. Für 6—8 Personen.

1 Poularde	1/8 l Sahne
20 g Salz	5 g Stärkemehl
75 „ Butter	8 „ Salz
1/4 Citrone	1/4 l Wasser.
65 g Speck	

Kosten: M. 7,95. — Bereitung: 1 3/4 Stunden.

Die vorbereitete Poularde wird in die richtige Form zum Braten gebracht. Nachdem man sie mit Salz ausgerieben, steckt man 15 g Butter, mit Citronensaft durchgearbeitet, hinein; nach Belieben auch einige frische, abgeschälte Trüffeln. Die Brust wird mit Citrone abgerieben und dicht mit Speckplatten bedeckt. Nachdem man sie mit 1/8 l kochendem Wasser in einer Pfanne übergossen, läßt man sie, unter öfterem Begießen, 5 Minuten hochkochen und füllt 60 g braune Butter darüber, mit der man die Poularde häufig begießt, so daß sie dunkelgelb bleibt, aber

kroß wird; durch allmähliches Nachgießen von $^1/_8$ *l* Wasser kühlt man die Butter bisweilen ab. Temperatur im Bratofen 150° C. Vor dem Anrichten wird das Geflügel herausgenommen, die Sauce nach Belieben entfettet, mit etwas aus dem Poulardenklein gewonnener Jus, Sahne und, wenn man eine gebundene Sauce liebt, mit Stärkemehl durchgekocht und durchgegossen. Die Speckbarden werden abgebunden, können aber mit angerichtet werden; das Geflügel wird mit feinem Salz bepudert. Die Keulen kann man mit kleinen Manschetten umgeben; etwas Salat oder Kresse wird gern daneben angerichtet.

Poulardenragout (feines). Für 12 Personen.

2 Poularden	50 g in Milch geweichtes Milchbrot
65 g Speck	2 feingehackte Schalotten
65 „ Trüffeln	1 Eßl. Parmesankäse
80 „ Butter	Eine 125 g Büchse Champignons
$^1/_8$ *l* Weißwein	15 Krebsschwänze
$^1/_2$ Citrone	3 Portionen Frikasseesauce
20 g Salz	1 Blätterteigrand oder 16 Blätterteighalbmonde.
10 „ Butter	
50 „ Butter	
2 Eier	
4 entgrätete gehackte Sardellen	

Kosten: M. 21,60. — Bereitung: 4 Stunden.

Von den vorbereiteten Poularden löst man das Brustfleisch, ohne es zu zerreißen; jede Hälfte der Brust teilt sich leicht in zwei Teile (Filets); die größeren spickt man dicht und zierlich mit Speckstreifen, die kleineren, sowie die Lebern, mit Trüffelstreifchen und dämpft sie (jedes für sich) in irdenen Kasserollen, in denen man je 40 g Butter heiß werden ließ. Die gespickten Filets befüllt man dabei mit einigen Eßlöffeln der aus den Abfällen und Knochen gewonnenen Geflügelbouillon, die getrüffelten mit Weißwein, Citronensaft und Salz; die Lebern werden, fest zugedeckt, in 10 g Butter gar, aber nicht zu lange, gedämpft. Das übrige Fleisch der Poularden wird enthäutet, nach Entfernung der Sehnen mit Mägen und Herzen fein gestoßen und durch ein Sieb gestrichen. 50 g frische Butter rührt man zu Schaum, fügt 2 Eier, Sardellen, ausgedrücktes Milchbrot, Schalotten, Parmesankäse und das gehackte Fleisch hinzu, vermischt die Farce gut, reibt sie durch ein Sieb, formt Klößchen daraus, steckt in jedes ein Stückchen Trüffel und läßt sie in Salzwasser gar ziehen. In einem Blätterteigrande

richtet man, in Streifen von der Mitte ausgehend, rosettenartig alles an: gespickte Filets, Klößchen, getrüffelte Filets, Trüffelstückchen, Champignons; legt in die Mitte die Lebern und Krebsschwänze, gießt die Flüssigkeiten der großen und kleinen Bruststückchen zusammen und giebt eine schöne, mit Verwendung der durchgeseihten Bouillons bereitete Frikasseesauce darüber und dazu; oder man richtet das Ragout auf einer Schüssel an und umgiebt dasselbe mit Blätterteig. Man kann auch noch Austern mit 1 Prise Salz im Wasserbade heißstellen und dazwischenlegen.

Pute, gefüllt (farciert). Für 6—8 Personen.

Zur Füllung (Farce):	500 g Schweinebauchfett
300 g Kalbfleisch aus der Keule	1 Prise Salz und Pfeffer
Zuthaten wie beim folgenden Rezept, ohne die dort angegebene Farce	5 Eßl. Jus
	500 g Kastanien (Maronen)
	15 g Salz.

Kosten: M. 7,60. — Bereitung: 1 Stunde.

Fleisch und Fett werden dreimal durch die Maschine genommen und entsehnt. In einem Reibenapf reibt man es mit einer Mischung von Salz, Pfeffer und Jus 10 Minuten durch. Die Kastanien kerbt man an der Spitze ein, kocht sie in Wasser gar, aber nicht weich, zieht beide Häute ab und füllt die vorbereitete, mit Salz ausgeriebene Pute abwechselnd mit Farce und Kastanien. Darauf näht man die Pute zu und bratet sie wie unten angegeben. Der Kropf kann ebenso gefüllt werden oder bleibt leer.

Pute mit gefülltem (farciertem) Kropf.
Für 6—8 Personen.

1 Pute	10 g Salz
(Füllung Farce) 32 g Butter	40 „ Butter
3 Eier	$^1/_2$ Citrone
2 eingeweichte Milchbrote	65 g Speck
4 gerieb. Schalotten	100 „ Butter
5 g Salz und Pfeffer	$^1/_4$ l Sahne
2 Eßl. gerieb. Semmel	8 g Stärkemehl
1 „ gewiegte Kräuter	$^1/_4$ l Wasser.

Kosten: M. 6,20. — Bereitung: 4—5 Stunden.

Die Pute wird nach Vorschrift vorbereitet, der Hals möglichst aus der Haut herausgeschlagen und dieses Stück dazu benützt, die Öffnung vom Kropf nach dem Bauch zu verstopfen, damit die

Farce des Kropfes durch die Feuchtigkeit nicht zu weich werden kann. Die Farce wird mit einem Rührei, den ausgedrückten, abgebackenen Milchbroten, der mit Schalotten angedämpften und durch ein Sieb geriebenen Putenleber, sowie Pfeffer und Salz hergestellt, der man noch Semmel und Kräuter, nach Belieben auch Trüffelstückchen hinzufügt. Dann füllt man die Farce in die Kropfhaut; doch läßt man den entsprechenden Raum zum Quellen und stopft nicht zu fest. Nachdem die Pute mit Salz ausgerieben, mit 40 g mit Citronensaft durchgearbeiteter Butter gefüllt und dann geformt wurde, belegt man die Brust mit Speckscheiben und kocht die Pute zugedeckt im Ofen je nach der Größe $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden mit $^1/_4$ *l* kochendem Wasser, unter Begießen, an. Dann überfüllt man sie mit brauner Butter und bratet sie langsam, unter häufigem Begießen, in 2—3 Stunden bei 125—138° C. saftig weich. Die Sauce wird mit Sahne und Stärkemehl aufgekocht, durchgegossen und in der Sauciere angerichtet. Die Putenkeulen kann man mit Papiermanschetten umgeben. Wünscht man eine süße Farce zu verwenden, so nehme man die Taubenfarce mit 30 g Citronatwürfelchen gemischt (s. Seite 223). Häufig macht man die Farce, damit sie nicht zu weich wird, in einem mit Butter ausgepinselten Napf im Wasserbade gar, schneidet sie gestürzt in hübsche Scheiben, die man an oder auf die Pute legt oder dazu reicht. Puten kann man gut ausgebeint, wie unter gefülltem (farciertem) Geflügel angegeben, bereiten. Man braucht je nach Größe die 2—3fache Füllung.

Putenkeulen, gefüllt. Die Putenkeulen werden der Länge nach eingekerbt, von 20 g Kapern, 40 g Sardellen, 2 Eßlöffeln Petersilie, 50 g Butter wird eine Mischung bereitet, die man in die Kerbe streicht; dann werden die Keulen mit gesiebter Semmel oder Parmesankäse dick bestreut und mit einigen Tropfen geschmolzener Butter beträufelt, im Ofen oder unter einem Kohlendeckel 20 Minuten überbacken.

Rebhuhn, gebraten.

4 junge Rebhühner	100 g Butter
15 g Salz	$^1/_4$ *l* saure Sahne.
65 „ Speck	

Kosten: M. 6,60; billiger: anstatt Sahne — Milch und 1 Tropfen Essig. — Bereitung: 2 Stunden.

Man salzt und formt die Rebhühner und umwickelt sie, nachdem man sie etwas über Kohlenhitze hielt, mit ausgezackten Speckscheiben oder spickt sie mit feinen Speckfäden. Man legt sie darauf

in eine Bratpfanne, gießt heiße, braune Butter darüber und bratet sie im Ofen bei 138° C. ungefähr 30 Minuten unter fleißigem Begießen und Zugießen von Sahne recht saftig. Man kann der Sauce noch 5 g in Sahne oder Wasser gelöstes Stärkemehl hinzufügen.

Rebhuhn, geschmort. Man kann die Rebhühner auch in einer Kasserolle oder irdenem Topfe in $^3/_4$—1 Stunde schmoren, doch muß man sie öfter umdrehen und begießen, da sie leicht auf einer Seite zu trocken werden. Man kocht die Sauce mit 5 g Stärkemehl auf, rührt sie durch ein Sieb, überzieht die Rebhühner damit, garniert sie mit Citronenstückchen und richtet die übrige Sauce in einer Sauciere an. Häufig legt man dann die tranchierten Rebhühner in den irdenen Topf, in dem sie geschmort sind, zurück und stellt ihn auf eine Papiermanschette. 100 g in Scheiben und Vierecke geteilte magere Speckstückchen zum Schmoren mit in den irdenen Topf gelegt, erzeugen einen sehr kräftigen Geschmack.

Rebhuhn-Chaudfroid. Man entfettet kräftige braune Sauce oder verwendet Mayonnaise, löst auf $^1/_8$ *l* 1 Blatt weiße Gelatine auf, vermischt sie mit Sauce oder Mayonnaise, zieht das Geflügelstück durch dieselbe oder bezieht es dick damit, läßt sie steif darauf werden und richtet die Stücke mit Citrone an.

Rebhuhnkotelett.

(Gute Verwendung alten Wildgeflügels.)

2 alte Rebhühner	20 g Mehl
4 Eßl. ungeschlagene Schlagsahne oder der Schnee von 1 Eiweiß	1 Ei
	1 Eßl. Öl
	50 g gerieb. Semmel
20 g Salz	60 „ Butter.

Kosten: M. 2,20. — Bereitung: 2 Stunden.

Von dem vorbereiteten Geflügel werden die Brüste abgelöst und sehr fein gestoßen, alle Sehnen herausgelesen; das Fleisch vermischt man sodann mit der sehr dicken Sahne oder dem Eierschnee und Salz. Ein Brett wird mit Mehl besiebt, die Farce $2^1/_2$ cm stark darauf ausgerollt, in 8 Teile geteilt, zu kleinen Koteletten geformt, die, nachdem von den Keulen und Flügeln sauber die Knochen abgeputzt und gleichmäßig an die Koteletten gesteckt wurden, nach Vorschrift paniert und in brauner Butter langsam zu guter Farbe gebraten werden. Die Koteletten dienen als Beilage und Umkränzung feiner Gemüse oder als Krankenspeise.

Fasanen-, Birk-, Hasel- und Schneehuhnkotelett ebenso.

Rebhuhn mit Wirsingkohl.

1 junges Rebhuhn	250 g Bratwurst
40 g Butter	5 Pfefferkörner, 1 Nelke
750 „ Wirsingkohl	20 g Salz
15 „ Salz	½ l Bouillon
125 „ magerer Speck	10 g Mehl
30 „ Zwiebelwürfel	3 l kochendes Wasser.

Kosten: 2,80. — Bereitung: 3½ Stunde.

Ein junges, ausgewachsenes Rebhuhn wird nach Vorschrift vorbereitet und in 20 g Butter von allen Seiten leicht gelb angebraten. Der vorbereitete Kohl wird in Salzwasser überkocht, mit kaltem Wasser abgeschreckt und auf einem Sieb mit der Schaumkelle möglichst ausgedrückt. Den Speck läßt man 1 Stunde wässern. In 20 g Butter schmort man in einem irdenen Topf die Zwiebelwürfelchen (die aber auch wegbleiben können) weich und nimmt 1 Eßlöffel davon heraus; nun legt man die abgewaschene Bratwurst in den Topf, deckt eine Schicht Kohl darauf, streut Pfefferkörner, Nelke und Salz darüber, legt das Rebhuhn mit dem Speck darauf, schichtet den übrigen Kohl und die Zwiebelwürfelchen darüber, gießt die Bouillon darauf und deckt eine gefettete Papierscheibe darüber. Nun läßt man das Gericht langsam 2½ Stunde schmoren, bis das Rebhuhn weich ist. Dann entfettet man und schmort in dem Abfüllfett das Mehl, verbindet es, nachdem Speck und Wurst herausgenommen sind, mit der Flüssigkeit des Kohls, und kocht das Gericht, falls noch zu viel Flüssigkeit darauf sein sollte, im offenen Topf. Man tranchiert Huhn, Speck und Wurst und ordnet alles über dem angerichteten Kohl. Sollte die Flüssigkeit zu sehr eingekocht sein, so ergänzt man sie durch Bouillon.

Rebhuhnpastete, kalte.

2 junge Rebhühner	10 gewiegte Schalotten
250 g Kalbfleisch aus der Keule oder Brustfleisch von alten Rebhühnern	15 Champignons
	50 g Trüffeln
	125 g gerieb. Parmesankäse
	1 Prise Cayennepfeffer
250 „ Schweinefleisch ohne Knochen	1 „ pulveris. Tymian
	40 g Butter
250 „ Schweinerückenfett	1/16 l Madeira

65 g Luftspeck in Scheiben	3 Blatt weiße Gelatine
15 „ Salz	15 g Fleischextrakt
50 „ Butter	$^3/_8$ l Wasser.

Kosten: M. 7,40. — Bereitung: 4 Stunden.

Die Brust der vorbereiteten Rebhühner wird mit fein geschnittenem Speck hübsch gespickt, gesalzen und in der steigenden Butter 10 Minuten gebraten. In der Bratbutter dämpft man die Schalotten, Champignons und Trüffelschalen, und die Hälfte des in Stücke geschnittenen Fleisches $^1/_4$ Stunde, nimmt alles Fleisch und 125 g Rückenfett dreimal durch die Maschine und reibt die Masse, wenn man die Farce fein haben will, durch ein Drahtsieb. Das andere Rückenfett wird in kleine Würfel geschnitten, mit dem Parmesankäse zur Farce gemischt und mit Salz, Cayennepfeffer und Thymian abgeschmeckt. Die Rebhühner entbeint man, indem man möglichst alle Knochen herauslöst. Ein Pastetentopf wird mit der Farce ausgestrichen, die Rebhühner- und Trüffelstücke werden darauf gelegt, mit Farce recht glatt überstrichen. Den fest verschlossenen Topf setzt man ins Wasserbad (bei einer Ofenhitze von 112° C.) und läßt ihn 1 Stunde darin. Von den kleingeschlagenen Knochen und den Sehnen wird eine Kraftjus gekocht. Zu diesem Zwecke werden die Knochen und Sehnen mit Butter angebraten, mit $^3/_8$ l Wasser aufgefüllt, und zugedeckt langsam $1^1/_2$ Stunde gekocht, dann wird die Jus durch ein Sieb gegossen, entfettet, mit in Madeira gelöster Gelatine und Fleischextrakt versetzt und durch ein Sieb in die entfettete Pastete gegossen. Die Jus zieht zum Teil ein und erstarrt in der Pastete.

Becassinen-, Birkhuhn-, Damwild-, Fasanen-, Haselhuhn-, Hasen-, Krammetsvögel-, Reh-, Schneehuhn-, Schnepfen-, Wachtelnpastete ebenso.

Rebhuhnragout, feines.

2 junge Rebhühner	10 g Salz
Eine 125 g Büchse oder 250 g Champignons	50 „ Butter.
20 g feine Speckfäden	Zur Sauce.
65 „ Trüffeln	Die Gerippe der Rebhühner
125 „ Gänseleber oder 250 g Kalbsmilch, (letztere gekocht gewogen)	50 g magerer Schinken
1 Eßl. Citronensaft	Die Trüffelschalen
1 Prise weißer Pfeffer	28 g Suppengrün
	40 „ Butter
	40 „ Mehl
	5 „ Salz

2 Eßl. Rotwein	80 g rohes Hühnerfleisch
2 „ Madeira	20 „ Milchbrot ohne Rinde
2 g Fleischextrakt	1/4 l Bouillon
1 Prise Zucker	40 g Butter
Das Champignonswasser	1 Ei
5/8 l Wasser (oder leichte Bouillon)	1 Eigelb
5 g Butter.	1 Prise weißer Pfeffer.
Zu den Klößchen.	Zur Garnitur.
80 g rohes Rebhühnerkeulenfleisch	15 Weißbrotdreiecke } geröstet.
	30 g Butter } geröstet.

Kosten: M. 7,50. — Bereitung: 4 Stunden.

Von den vorbereiteten Rebhühnern werden die Bruststücke roh sorgfältig abgelöst und in kleine und große Filets getrennt. Das Fleisch der Keulen und des Gerippes wird sorgfältig abgelöst. Das sehr kleingeschlagene Gerippe wird mit Schinken, Trüffelschalen und Suppengrün im irdenen Topf in Butter angebraten, Mehl darauf geschüttet und gar geröstet, Champignonswasser, Wasser und Salz (oder leichte Bouillon) und Wein darauf gefüllt und die Sauce recht langsam unter Abschäumen an der Seite des Herdes gekocht. Nach 2 Stunden streicht man die Sauce durch ein Sieb, schüttet sie in den gesäuberten Topf zurück, rührt sie mit Fleischextrakt heiß, schmeckt sie sorgfältig mit Zucker und Salz ab und stellt sie, damit sich keine Haut bildet, mit 1/2 Theelöffel Wein bedeckt, ins Wasserbad. Beim Anrichten ist sie mit 5 g Butter heiß zu rühren. Das 1 Minute in Butter angebratene Keulenfleisch wird mit dem Hühnerfleisch fein gestoßen; beides streicht man mit dem in Bouillon geweichten, trocken ausgedrückten Milchbrot durch ein Haarsieb und verbindet die Masse genau mit Butter, Ei und Eigelb. (Will man mehr Trüffeln verwenden, reibt man eine kleine Trüffel zur Farce.) Man schmeckt die Farce mit Pfeffer ab und formt mit 2 Löffeln kleine olivenförmige Klöße, die man auf einen kleinen Durchschlag legt und mit diesem in kochendes Salzwasser stellt, bis sie gar sind. Die Klöße dürfen nicht kochen. Die Filets der Brüste werden inzwischen leicht mit dem Messer geklopft und die größeren mit feinen Speckfäden, die kleineren mit Trüffelfädchen gespickt und, zugedeckt, beiseite gestellt. Die übrigen Trüffeln werden in Scheiben geschnitten. Die gar gemachte Gänseleber oder Kalbsmilch wird in gleichmäßige Stückchen geschnitten, mit Citronensaft beträufelt und, mit Pfeffer und Salz bestreut, zurückgestellt. —

20 Minuten vor dem Anrichten legt man erst die großen, dann die kleinen Filets in erhitzte Butter, bratet sie bei schwacher Hitze unter Wenden und Begießen 15 Minuten, gießt die Butter ab und füllt auf jedes Filet 1 Eßlöffel heiße Sauce. Champignons, Trüffel- und Leber- oder Kalbsmilchstückchen sind inzwischen, auch mit etwas Sauce überfüllt, ins Wasserbad gestellt; die Semmeldreiecke gebraten. Man richtet das Ragout mit den dazwischen gelegten Klößchen an, legt die 8 Filets sternförmig darauf, überfüllt alles noch einmal mit Sauce, legt in die Mitte einen großen Champignon und ringsherum Brotdreiecke. Die Schüssel muß während des Anrichtens auf einem Gefäß mit heißem Wasser stehen. Die Geflügellebern können, wenn frisch, zur Farce genommen werden.

Becassinen-, Birkhuhn-, Fasanen-, Haselhuhn-, Kapaun-, Krammetsvögel-, Schneehuhn-, Schnepfen-, Wachteln-, Wildentenragout ebenso zu bereiten.

Die Filets älterer Tiere schmort man lieber in längerer Zeit weich, statt sie zu braten. Es giebt eine unendliche Zahl feiner Gerichte von Wildgeflügel, die sich alle auf die richtige Verwendung der Bruststücke, der Knochen, des übrigen Fleisches des Tieres aufbauen und mit den verschiedensten Zuthaten der Erfindungsgabe der Kochenden einen weiten Spielraum lassen. Hauptsachen sind: Vorzügliche kräftige aus den Gerippen gewonnene Saucen von guter Farbe, mit Pilz-, Wein- oder Sahnengeschmack; Güte der Farcen, als Rand, Füllung, Klößchen, die ebenfalls durch Zuthaten von Kräutern, Trüffeln, Eiern verschiedensten Geschmack annehmen können; die besten Fleischteile sorgfältig zu bereiten, daß sie weder hart noch trocken werden. Die Zuthaten müssen alle vorbereitet sein und heiß stehen. Man ist durchaus nicht auf die als Beispiel angegebenen beschränkt.

Rebhuhnsalmi.

2 junge Rebhühner	3 g Fleischextrakt
40 g Butter	2 Eßl. Madeira
20 „ Zwiebelscheiben	2 Prisen Salz und Pfeffer
10 „ Salz	50 g Trüffeln
20 „ Mehl	$^1/_2$ *l* Wasser.

Kosten: M. 4,50. — Bereitung: 2 Stunden.

Von den vorbereiteten Rebhühnern werden die Brüste in Form von 4 großen und 4 kleinen Filets roh sorgfältig abgetrennt. Keulen und Knochengerüst, letzteres etwas zerschlagen, wäscht man

schnell ab, trocknet und bratet beides in 40 g brauner Butter in einem kleinen Topf an, fügt gelb gebratene Zwiebeln hinzu, entfernt die Butter und übergießt das Ganze mit Wasser, fügt Salz dazu, deckt den Topf zu, und kocht es 1 Stunde langsam. Dann nimmt man Gerippe und Keulen heraus, löst alles Fleisch sorgfältig ab, zerstößt die Knochen, thut sie zur Bratbutter, fügt das Mehl dazu, läßt es gelb werden und gießt die vorher gewonnene Bouillon hinzu. Nun muß die Sauce langsam einkochen. Inzwischen wird das Fleisch im Mörser gestoßen und durch ein Sieb gerieben. Die Sauce wird, nachdem sie so dick ist, daß sie sich über den Löffel legt, ebenfalls durch ein Sieb gegossen, und mit Fleischextrakt, Madeira, Salz und Pfeffer abgeschmeckt. $^1/_8$ *l* davon wird heiß gestellt und die übrige Sauce mit dem Fleischpuree schnell heiß gerührt, abgeschmeckt und im Wasserbad heiß gehalten. Nun werden die Rebhühnerbrüste auf einem Brett leicht geschlagen, mit einer Prise Pfeffer und Salz bestreut, die Bratbutter in einer Pfanne erhitzt, die Filets hineingelegt, unter fleißigem Begießen 6—8 Minuten gebraten, aus der Butter genommen und schnell wie folgt angerichtet: Das Puree wird in Kästchen, im Blätterteigrand oder auf einer Schüssel angerichtet. Die Bruststückchen werden darauf geordnet. In jedes Kästchen kommt ein großes oder zwei kleine Bruststückchen. Jedes Fleischstück wird mit einem Eßlöffel brauner Sauce bezogen und mit einer Trüffelscheibe belegt. Die Kästchen setzt man auf eine mit einer Serviette oder Spitzenmanschette bedeckte Schüssel. Nach Belieben mit dreieckigen gebratenen Brotcroutons und Trüffelscheiben zu garnieren. Auch als **Birkhuhn-, Fasanen-, Haselhuhn-, Schneehuhn- und Schnepfensalmi** zu bereiten. Das Puree allein giebt mit Setzei belegt ein schönes Gericht. Man kann dazu auch alte Rebhühner verwenden, muß sie aber vorher weich schmoren.

Schnepfe, gebraten.

2 Schnepfen	75 g Speck
100 g Butter	$^1/_4$ *l* Jus
10 „ Salz	1 Milchbrot.
1 Prise weißer Pfeffer	

Kosten: M. 10,90. — Bereitung: 1 Stunde.

Von den vorbereiteten ausgenommenen Schnepfen werden die Mägen entfernt, und die anderen Eingeweide zu Schnepfenbrötchen verwendet. Je 20 g Butter, Salz und Pfeffer werden hineingethan, die Schnepfen geformt und ganz mit Speck umwickelt, in

brauner Butter unter öfterem Begießen und Hinzufügen von etwas Jus in 15—20 Minuten (Becassinen nur 8—10 Minuten) bei 138° C. gar gebraten. Sie werden mit den Schnepfenbrötchen umkränzt, auf einigen gerösteten, durch die Sauce gezogenen Semmelscheiben angerichtet.

Schnepfensalmi.

1 Schnepfe	1 Prise weißer Pfeffer
4 Krammetsvögel	10 g Salz
100 g Butter	3/8 l Jus
30 „ Zwiebeln	3 Eßl. Madeira
10 „ gewiegte Kapern	1 Prise Zucker
10 eingem. Champignons	1 Eßl. Citronensaft
50 g Trüffeln	2 Milchbrote
15 „ Mehl	20 g Butter.

Kosten: M. 9,25. — Bereitung: 2 1/2 Stunde.

Schnepfe und Krammetsvögel werden vorbereitet und in 50 g Butter gar gedämpft. Man zerlegt die Schnepfe in hübsche Stücke (mit der Haut) und stellt sie samt den sauber getrennten Krammetsvögelbrüsten zugedeckt weg. Geschnittene Zwiebeln und gestoßene Eingeweide und Knochen der Schnepfe und der Krammetsvögel (mit Ausnahme des Magens) werden in der Schnepfenbratbutter durchgebraten, mit Kapern, Champignons- und Trüffelabfällen, Mehl, Pfeffer und Salz durchgeschwitzt, Jus und Madeira aufgefüllt, langsam durchgekocht und nach 1 Stunde durch ein Haarsieb gerührt. Mit Zucker und Citronensaft abgeschmeckt, erhitzt man Geflügel, Trüffel- und Champignonsscheiben in der Sauce. Zuckercouleur oder Fleischextrakt verbessern die Farbe. Man richtet das Salmi mit gerösteten Semmeldreiecken umkränzt an.

Taube, junge, im Topf gebraten.

4 junge Tauben	1/4 l Milch
65 g Butter	10 g süße Mandeln
1/8 l Wasser (oder aus den Abfällen gew. Bouillon)	20 „ Korinthen
	50 „ Butter
1/8 „ Sahne	2 Eier
6 g Stärkemehl	20 g Zucker
Zur Füllung (Farce):	5 „ Salz
4 Milchbrote	1 Eßl. gerieb. Semmel.

Kosten: M. 3,80; billiger: anstatt Sahne — Milch und 2 Tropfen Essig. — Bereitung: 2 1/2 Stunde.

Die Tauben werden nach Vorschrift vorbereitet. Die Milchbrote werden abgeschält, in warmer Milch geweicht, die Mandeln abgezogen und gerieben, die Korinthen aufgequollen. Die Milchbrote werden trocken ausgedrückt, in einem irdenen Topf mit Butter abgebacken, und mit Eiern, Zucker, Mandeln, Salz, Korinthen und geriebener Semmel verrührt. Die Farce füllt man in Kropf und Leib der Tauben, näht letztere zu, formt sie, legt sie in die gebräunte Butter und bratet von allen Seiten an; löffelweise gießt man beim Schmoren langsam Bouillon oder Wasser und Sahne zu. Zuletzt kommt 1 Löffel kalte Flüssigkeit verquirlt mit Stärkemehl dazu. Im ganzen sollen die Tauben 1 1/2 Stunde langsam schmoren. Wer keine süße Farce liebt, läßt Korinthen, Mandeln und Zucker weg und fügt die gewiegten Taubenlebern, Herzen und 1 Eßlöffel Petersilie zu. Man kann die Tauben auch 1 Stunde im Ofen bei 125° C. braten.

Wachteln.

5 Wachteln	65 g Butter
10 g Salz	1/8 *l* starke Jus.
65 „ Speck in Scheiben	

Kosten: M. 6,80. — Bereitung: 1 1/4 Stunde.

Man reibt die vorbereiteten Wachteln mit feinem Salz ein und umbindet sie mit zierlichen Speckplatten. Die Vögel werden in der braunen Butter schnell gebräunt und in 15—20 Minuten bei 150° C. auf dem Herde oder im Ofen gar gebraten. Der Speck wird 5 Minuten vor dem Anrichten abgenommen, damit die Brust Farbe bekommt; man legt ihn wieder in die Pfanne und richtet die Wachteln darauf an. Wer die Brust weiß liebt, läßt den Speck darauf und entfernt beim Anrichten nur die Fäden. Die Butter, in der die Wachteln gebraten wurden, ist mit starker Bratenjus durchzukochen und in einer Sauciere unentfettet anzurichten. Wachteln sind eine gute Beilage zu Sauerkohl, Maccaroni, Reis und feinen Pilzgerichten. Man kann die Wachteln auch mit Gänseleberstücken füllen.

Wachteln, gedämpft.

5 Wachteln	20 g Mohrrübenscheiben
15 g Salz	1 Gewürzdosis
75 „ Speck	5 g Mehl
65 „ Butter	1/8 *l* Weißwein
40 „ Zwiebelscheiben	1/4 „ Bouillon.

Kosten: M. 7,00. — Bereitung: 1 1/4 Stunde.

Die Wachteln werden vorbereitet, gesalzen, mit Speck bebunden und in einem irdenen Topf in heißer Butter angedünstet ohne zu bräunen. Zwiebeln, Mohrrüben und Gewürz fügt man hinzu, läßt dies mit Mehl durchschmoren, füllt Weißwein und Bouillon auf, deckt den Topf zu und läßt die Wachteln in 25 Minuten weich dämpfen. Man entfernt den Speck, rührt die Sauce durch ein Haarsieb, kocht sie 5 Minuten auf lebhaftem Feuer unter Rühren ein und richtet die Wachteln, damit überzogen, an. (Beigabe zu Reis oder Sauerkohl.)

Wildente.

1 wilde Ente	15 g Salz
1 Gewürzdosis	5 „ Stärkemehl
$^1/_4$ Hering	1 „ Fleischextrakt
10 g Zwiebeln	$^3/_8$ *l* Wasser.

Kosten: M. 2,60. — Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Eine junge Ente wird vorbereitet. Das Fett legt man, wenn es etwas gewässert hat, in die Pfanne, ebenfalls die Gewürzdosis. Ein Stück Hering und eine Zwiebel (die den Zweck haben, thranigen Geschmack anzuziehen) steckt man in die gut ausgewaschene und innen gesalzene Ente oder zieht zur Sicherheit die Haut ganz ab. Die mit $^1/_4$ *l* heißem Wasser überbrühte Ente wird, je nach Größe, bei 131—138° C. in 1—$1^1/_4$ Stunde gar gebraten. Alle 8 Minuten begießt man sie und schüttet nach Bedarf Wasser nach. Ist die Ente gar, wird sie angerichtet; die Sauce mit dem verrührten Stärkemehl gebunden, kräftigt man mit Fleischextrakt. Orangenmarmelade oder Pomeranzensauce eignen sich als Beigabe. Tranchiert wird die Ente, indem man, nachdem die Keulen abgenommen sind, mit der Schere die Brust von der Karkasse trennt und diese umgekehrt auf die Schüssel legt, Hering und Zwiebel entfernt und die in beliebige Stücke geteilte Brust und die Keulen sauber darauf zusammenlegt.

Wildente (geschmort). Wilde Enten können auch im Topfe geschmort werden.

Das Tranchieren.

Hierzu Tafel I und II.

Das Tranchieren in der Küche geschieht einfacher und schneller als bei Tische, da das in Frage kommende Stück Fleisch auf einem Tranchierbrett liegt und der Aufschneidende die Hände zu Hülfe nehmen kann.

Gewöhnlich aber ist es Sitte, daß Hausfrau oder Hausherr bei Tische tranchieren.

Das Fleisch darf nicht sofort geschnitten werden, wenn es aus dem Ofen genommen ist; je nach der Größe des Stückes muß es 5—10 Minuten stehen bleiben, anderenfalls läuft zu viel Fleischsaft aus; während des Stehens vor dem Tranchieren wird er durch die Zellen etwas aufgesogen und bleibt so dem Fleische erhalten.

Das Tranchieren bei Tische und in der Küche.

1. Rindfleisch und Schmorfleisch. Man schneidet, das Fleisch mit einer großen Gabel festhaltend, über dem Faden nicht zu dünne Stücke, indem man das Messer etwas schräg führt.

2. Fricandeau oder Kalbsnuß und Filet. Beide Stücke haben die Fleischfaser durchweg nach gleicher Richtung. Man stellt fest, nach welcher Richtung die Fleischfaser läuft und schneidet dann nicht mit derselben, sondern dagegen oder darüber.

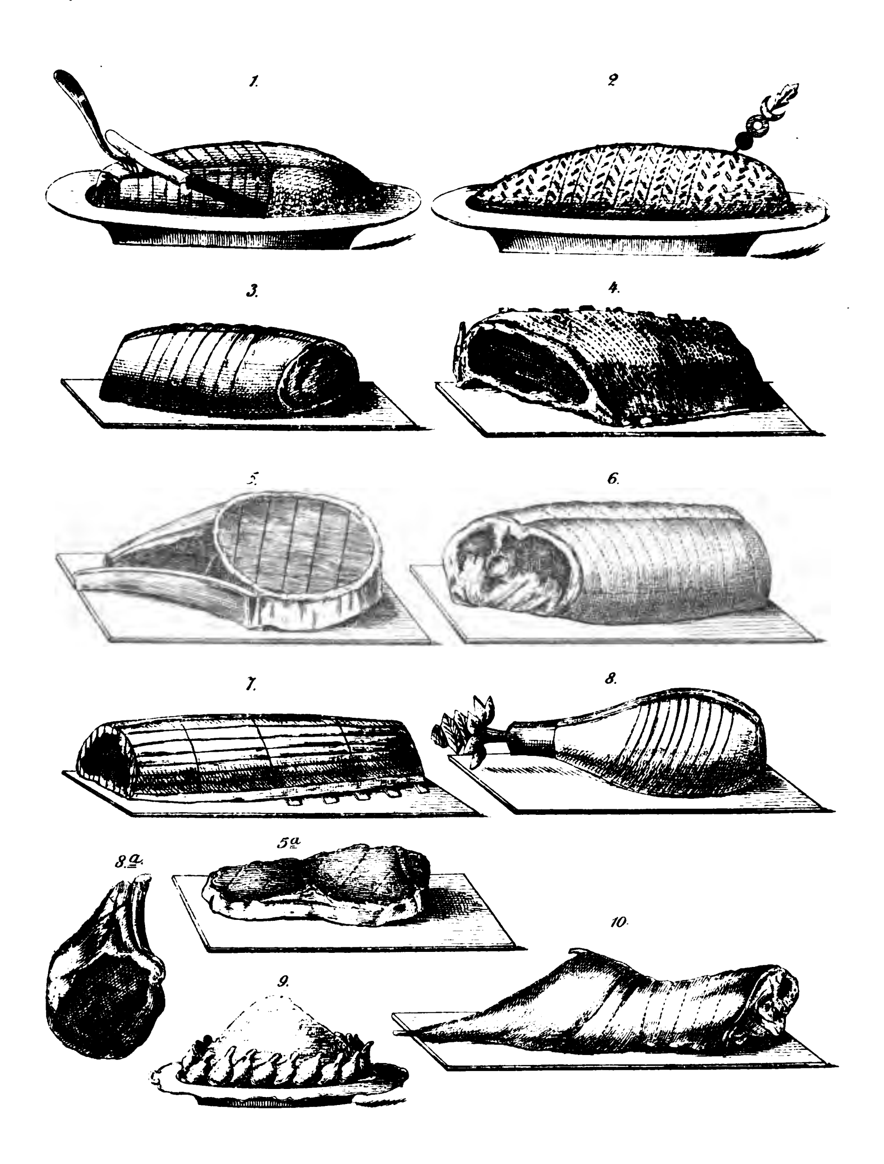
3. Roastbeef ebenso. Sind die Knochen unter dem Braten, wird mit scharfem Schnitt die erste Rippe vom Fleisch getrennt, dann schneidet man die harte Sehne, die über dem Braten liegt, ab. Der Braten muß in dünnen Scheiben tranchiert werden, wobei man den Anschnitt 3 cm breit in einem Stücke stehen läßt, mit dem Tranchiermesser hart an den Rippen unten entlang schneidet und das Stück, dessen man bedarf, lockert, um dann in etwas schräger Richtung die Scheiben zu schneiden.

In der ganzen Höhe des Bratens werden dünne Scheiben mit dem daran befindlichen Fett abgeschnitten, auf eine flache Schüssel gelegt und vor dem Herumreichen mit dem Fleischsaft begossen oder wieder in die Form des Fleischstückes zurückgebracht.

4. Kalbs-, Hammel- und Wildkeule schneidet man vom Schwanzstück anfangend erst an der einen Seite. Es ist am vorteilhaftesten, die kleinere Nuß bis zum Röhrknochen zuerst zu nehmen. Eine Hammelkeule schneidet man auf französische Art, indem man die Scheiben senkrecht ziemlich dick abtrennt, sodaß man in einem Stück blutiges und durchbratenes Fleisch trifft.

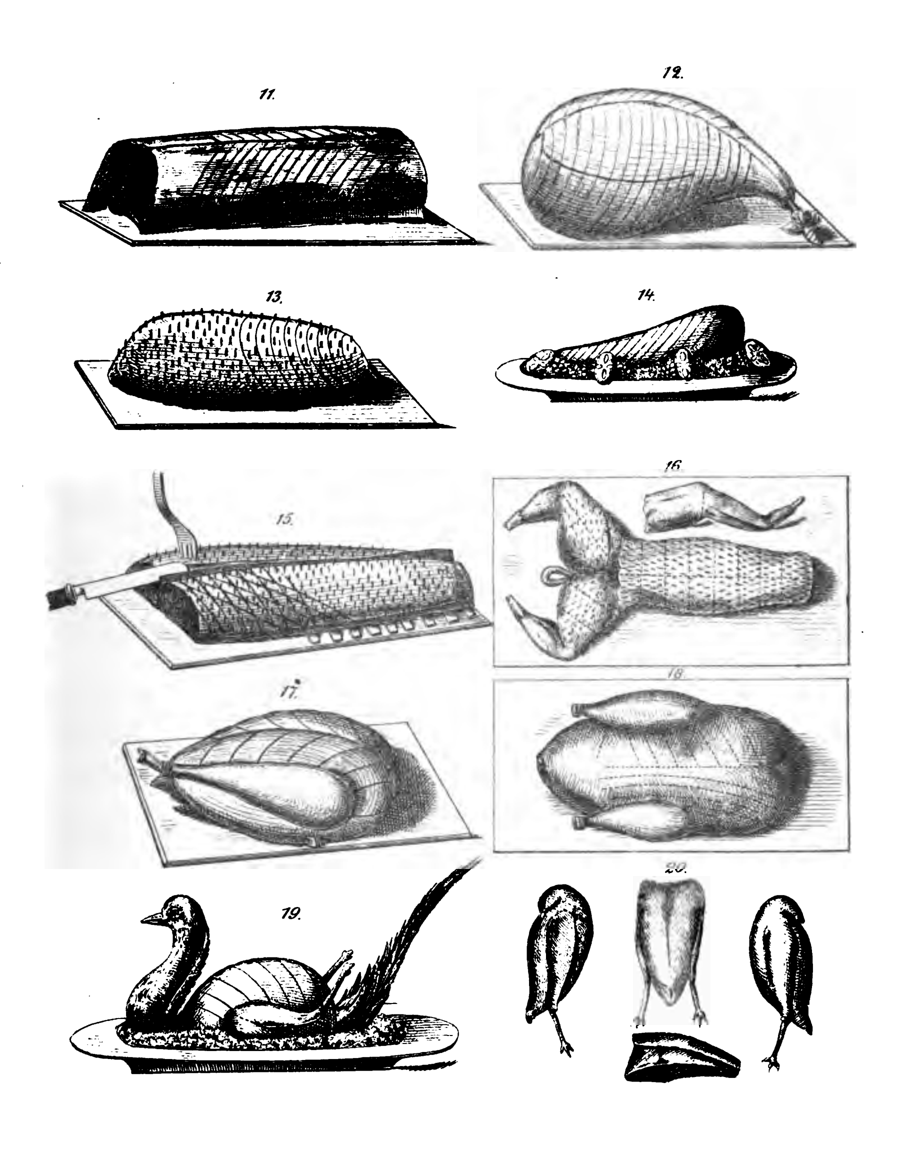
Auf englische Art schneidet man die Scheiben wagerecht und so dünn wie möglich.





Carl Habel, Verlagsbuchhandlung in Berlin.

Lith. u. Druck v. F. Kayser in Berlin. S.



Carl Habel, Verlagsbuchhandlung in Berlin. Lith. u. Druck v. F. Kayser in Berlin S.

die g

trand
zu ich
trand
wenn
man
zarter
zeichn
Gemü

6
Mit
scharf
ein m
Rippe
auf d

7
die R

8
oder
Rückg
in dre

ablau
warm

Knoch
trenn
Knoc

in i
läßt
den

Fleis
Teile
Fleisc
die g
am sp

Von einer Rehkeule schneidet man die Scheiben möglichst schräg, damit die gespickten Stücke und die Nuß zusammenhängend bleiben.

5. Beim gekochten Schinken läßt man den oberen Teil des Beines untranchiert. Man fängt gegen die Mitte hin an, um den Knochen herum zu schneiden. Auf französische Art beginnt man am fleischigsten Teile. Man tranchiert den Schinken in möglichst feinen Scheiben, die am saftigsten sind, wenn man sie bei Tisch tranchieren kann. Wird in der Küche tranchiert, so muß man die Scheiben stärker schneiden. Der obere Teil des Schinkens ist der zartere, und man löst deshalb diesen Teil ab und legt ihn, in Scheiben geschnitten, wieder zusammen. Man garniert den tranchierten Schinken mit Gemüsen, Kartoffelbällen und Maccaroni.

6. Das Zerschneiden der Rücken erfordert besondere Geschicklichkeit. Mit der Gabel hält man das Fleisch an einer Seite und macht einen scharfen Schnitt am Rückgrat entlang, dann setzt man das Messer von unten ein und macht eine schiebende Bewegung, wodurch das Fleisch sich von den Rippen löst. Man schneidet es schnell in schräge Scheiben, die man wieder auf das Knochengerüst legt.

7. Kalbsnierenbraten wird vor dem Braten eingeschlagen, damit man die Rippen mit dem Messer durchteilen kann.

8. Der Hasenrücken wird auf dieselbe Weise tranchiert wie die Rücken, oder man schneidet dickere Stücke ganz über den Rücken und schlägt das Rückgrat durch. Die Keule schneidet man nach den Teilungen gewöhnlich in drei Stücke und schlägt bereits in der Küche die Knochen durch.

Geflügel wird besser in der Küche zerlegt.

Das Tranchieren in der Küche erfordert ein Tranchierbrett mit Saucenablauf, ein langes, scharfes Besteck, eine Geflügelschere, eine Schale mit warmem Wasser und ein Handtuch.

Bei großem Betriebe löst man das Fleisch vor der Bereitnng von den Knochen und bindet (dressiert) es zu guter Form. Das Fleisch mit Knochen trennt man vor dem Zerschneiden nach seinen Muskeln von einander. Die Knochen werden als Gerüst auf die heiße Schüssel gelegt.

Man schneidet zierliche Scheiben, schiebt sie zusammen und legt sie genau in ihre ursprüngliche Lage auf das Knochengerüst. Um dies zu erleichtern, läßt man vor dem Ablösen des Fleisches von den Knochen an jeder Seite den Anschnitt stehen.

Vom Rinderfilet schneidet man mit scharfem Messer eine centimeterdicke Fleischschicht unten ab, um die trockenen und fetten Teile von dem oberen Teile zu trennen und schneidet, indem man auf beiden Seiten ein Stück Fleisch stehen läßt, das als Halt dient, schräge, nicht zu dünne Scheiben, die geschickt in ihre natürliche Lage wieder eingeschoben werden. Man fängt am spitzen Ende an ohne auf das Messer zu drücken, der Schnitt muß leicht sein.

Bildet das Geflügel einen Hauptgang, so schneidet man die Stücke größer, als wenn es im Ragout oder als Beilage zum Gemüse ein Zwischengericht bildet oder am Schluß der Mahlzeit als Braten serviert wird.

Krammetsvögel, Lerchen und Wachteln werden unzerteilt auf gerösteten Weißbrotscheiben angerichtet.

Hamburger Hühner, Haselhühner, Hühner, Rebhühner, Tauben werden halbiert, wenn sie das Hauptstück bilden. Man schneidet sie mit der Geflügelschere samt den Knochen der Länge nach durch, fügt sie wieder aneinander und giebt sie mit darauf gelegten gebratenen Speckscheiben, nachdem man sie nochmals mit heißer Sauce glaciert hat, zur Tafel. Dienen sie als Beilage, werden sie in vier Teile geschnitten, die Rückenteile läßt man zurück und garniert mit den oberen Vierteln das Gemüse oder Ragout.

Als Braten schneidet man die Brust in drei Teile, ohne sie von dem Knochen zu lösen. Auf die Lage der Geflügelfleischfasern ist genau zu achten; es muß mit dem Faden geschnitten werden, sonst sehen die Stücke unansehnlich aus.

Auerhühner, Birkhühner, Enten, Fasanen, Gänse, Kapaunen und Puten als Braten werden in der gleichen Weise tranchiert. Die Keulen werden genau im Gelenk mit der Spitze des Messers getroffen und abgetrennt, nachdem vorher das Fleisch rings um die Keule sauber eingeschnitten ist. Die Flügel schneidet man, das Knochenmesser mit leichtem Schlag zu Hülfe nehmend, mit etwas Brustfleisch ab.

Das Brustfleisch löst man zu beiden Seiten von dem Brustbein, kürzt letzteres ein wenig mit der Schere und schneidet die Brust mit scharfen Schnitten in beliebig große Stücke, die man auf die Karkasse eng zusammenlegt, um die volle Brust wieder herzustellen. Die Keulen werden bei Enten und Gänsen in zwei bis drei Stücke geschnitten und in ihrer Form an das Gerippe gelegt.

---

3. Fischgerichte.

Aal blau.

1 kg Aal	1 Gewürzdosis
1 l Wasser	10 g Salz
2 Eßl. Essig	50 „ Zwiebelscheiben.
28 g Suppengrün	

Kosten: M. 2,50. — Bereitung: 1 Stunde.

Mit 1 l kochendem Wasser, gemischt mit 1 Eßlöffel Essig, überbrüht man die vorbereiteten Aalstücke und kocht sie in Wasser nebst Suppengrün, Gewürzen, Salz, Zwiebeln und 1 Eßlöffel Essig in einer guten Viertelstunde gar. Die blauen Aalstücke, die man mit grünen Salat- oder Sellerieblättern und Citronenstückchen garnieren kann, werden warm oder kalt mit Remouladensauce oder Essig, Öl und Kapern dazu, angerichtet.

Aal in Bier.

1 kg Aal	$^1/_2$ l Weißbier
1 Gewürzdosis	30 g Mehl
20 g Zwiebelscheiben	20 „ Butter
15 „ Salz	4 „ Stärkemehl
$^1/_2$ Citronenscheibe	$^1/_2$ Citrone.

Kosten: M. 2,70. — Bereitung: $1^1/_4$ Stunde.

Nachdem der Aal nach Angabe vorbereitet und, wenn sehr stark, auch abgezogen worden ist, packt man ihn mit Gewürzen, Zwiebeln, Salz und Citrone in einen irdenen Topf, übergießt ihn mit Weißbier und kocht ihn, zugedeckt, je nach der Stärke in 20—30 Minuten weich. Man schäumt ihn öfter und verkocht die Sauce mit in Mehl verrührter Butter. Dann richtet man ihn in einer tiefen Schüssel an, streicht die Sauce durch ein Sieb, kocht sie, nachdem sie abgekostet wurde, schnell mit etwas verdünntem Stärkemehl auf, überzieht die Aalstücke recht dick damit, giebt die übrige Sauce nebenher und verziert das Gericht mit Citronenstückchen.

Aal in Dill- oder Petersiliensauce.

1 kg Aal	20 g Butter
1 Gewürzdosis	20 „ Mehl
20 g Salz	1 Prise weißer Pfeffer
20 „ Zwiebeln	2 Eßl. Dill oder Petersilie; gewiegt.
1 *l* Wasser	

Kosten: M. 2,60. — Bereitung: 1½ Stunde.

Der Aal wird vorbereitet, mit kochendem Wasser überbrüht, und nachdem er mit den ganzen Gewürzen, Salz, Zwiebeln und Wasser gar gekocht wurde, aus der Bouillon genommen und im Wasserbade heiß gestellt. Die durchgesiebte Fischbouillon wird in irdenem Topfe mit dem in Butter gar geschwitzten Mehl zu einer schönen weißen Sauce verkocht, mit Pfeffer und Dill oder Petersilie abgeschmeckt, über die Aalstücke gegossen. Zu dünnem Aal werden vor dem Anrichten 20 g Butter gefügt.

Barsch, geschmort.

1 kg Barsch	3 gewiegte Schalotten
10 g Salz	1 Prise weißer Pfeffer
125 „ Butter	1 Eßl. Kräuter
25 „ Mehl	1 „ Kapern
¼ *l* Weißwein	2 „ Milch
1 Gewürzdosis.	2 Eigelb.

Kosten: M. 2,50. — Bereitung: 1 Stunde.

Die nach Angabe vorbereiteten Fische werden einzeln gesalzen. Ist die Butter in einem genügend geräumigen Topf geschmolzen, so legt man den Fisch hinein und läßt ihn bedeckt 10 Minuten darin ziehen. Dann bestäubt man ihn mit Mehl, fügt Wein, Gewürzdosis, Schalotten und Pfeffer hinzu und läßt den Fisch vorsichtig gar dämpfen, ohne ihn zu verletzen. Man richtet ihn vorsichtig an, gießt die Sauce durch ein Sieb, kocht sie schnell mit gewiegten Kräutern und ganzen Kapern auf, zieht sie mit den in Milch zerquirlten durchgegossenen Eigelb ab, richtet einen Teil der Sauce über den Fisch an, und giebt den Rest nebenher. Falls die Sauce zu dick ist, fügt man einige Eßlöffel Bouillon hinzu.

Brathecht oder Bratzander.

1 kg Brathecht oder Bratzander	10 g Mehl
15 g Salz	5 „ Salz
1 Ei	80 „ Butter (oder Backfett zum Ausbacken nach Bedarf).
5 g Butter	
50 „ gerieb. Semmel	

Kosten: M. 2,35. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Ungefähr 125 g schwere Fische werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen, und nachdem die Haut leicht eingeritzt ist, 1 Stunde gesalzen hingestellt. Dann werden 1 Ei und zerlassene Butter gut verschlagen, gesiebte Semmel, Mehl und Salz gemischt. Die Fische zieht man erst durch die Eimischung und paniert sie dann gleichmäßig mit der Semmelmischung, bräunt in einer Stielpfanne Butter und bratet die Fische zu guter Farbe oder legt sie in heißes Backfett und backt sie darin gelbbraun. Man kann sie mit Citrone und Salat garniert anrichten und reicht die durch ein Sieb gegossene Butter, die man mit 1 Eßlöffel Citronensaft aufkochen kann, oder besondere braune Butter dazu, nach Belieben auch Kopf- oder Kartoffelsalat.

Brathecht oder Bratzander im Ofen.

1 kg Brathecht oder Bratzander	1 Eßl. Citronensaft
15 g Salz	20 g gerieb. Semmel
1 Prise weißer Pfeffer	65 „ Butter.

Kosten: M. 2,25; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die kleinsten noch weichgrätigen Fische sind vorzuziehen. Sie werden vorbereitet, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Citronensaft beträufelt und mit Semmel besiebt. Die Butter wird gebräunt über die in eine kleine Pfanne gelegten Fische gegossen und bei 125 ° C. unter häufigem Begießen in $^1/_2$ Stunde gar gemacht. Am besten ist es die Fische in der Bratpfanne auf den Tisch zu bringen, sonst vorsichtig anzurichten; die Sauce wird durch ein Sieb gegossen und daneben gegeben. Es ist sehr schmackhaft einige Löffel Tomatenbrei oder einige geteilte Tomaten mitzuschmoren Man kann auch besondere Saucen, wie Champignons-, Kapern- oder Morchelsauce u. s. w. dazugeben.

Hecht oder Zander gespickt mit Sahne. Die Fische kann man auch spicken und während des Bratens 1/8 *l* saure Sahne dazu geben.

Fisch (Barsch, Dorsch, Hecht, Huchen, Kabeljau, Karpfen, Lachsforelle, Maräne, Schellfisch, Schlei, Schnäpel, Zander) blau zu kochen.

1 1/2 kg des betreffenden Fisches	20 g Suppengrün
45 g Salz	80 „ Butter
1 Gewürzdosis	3 *l* Wasser.
30 g Zwiebeln	

Das Salz ist bei kleineren Fischen zu verringern.
Kosten: M. 1,75—6,25.

Die Fische müssen auf einen Fischhalter oder auf eine Serviette, in der eine Schüssel eingebunden ist, gestellt und angebunden werden, nachdem sie nach Angabe vorbereitet und mit soviel kaltem Wasser begossen wurden, daß sie bedeckt sind. Auf 1 *l* Wasser rechnet man bei Karpfen, Lachsforelle, Zander, großem Hecht, Schellfisch und Dorsch 15 g Salz. Gewürz, Zwiebeln und Suppengrün thut man nach Geschmack daran. Seefische sollten nur in Salzwasser gar gekocht werden, wozu Liebhaber gern etwas Seesalz, 1 Theel. auf 3 *l* Wasser, verwenden. Man bringt Fische oder Fischstücke langsam in offenem Gefäß zum Kochpunkt, läßt größere, von 1 1/2 kg an, leise 1/4 Minute kochen und setzt sie dann zum Ziehen zurück, möglichst ganz vom Feuer, kleine Fische nimmt man, wenn sie kochen, sogleich vom Feuer, um sie gar ziehen zu lassen. Ist das Fleisch an den Kiemen weiß, nicht mehr blutig, so ist der Fisch gar. Man spült den Fisch, ehe man ihn anrichtet, mit heißem Wasser ab, damit kein Schaum darauf bleibt, und richtet ihn, mit etwas kaltem Wasser bespritzt, aufrecht stehend an und garniert ihn beliebig mit Petersilie, Salat, Selleriekraut, Kresse, Citronen, Fischleberstücken, ausgestochenen Kartoffeln u. s. w. Um saftigen Fisch zu erlangen, darf man den Fischkessel nicht schließen, damit eine zu starke Hitze das Fischeiweiß nicht hart macht, und den Leim auskocht, also der Fisch trocken wird. Man giebt braune, zerlassene oder zu Sahne geriebene, wie auch frische Butter, Worcester-, Kräuter-, Mostrich-, (Senf-) Butter oder besondere Saucen, wie Holländische-, Kapern-, Champignons-, Krebs-, Hummer-, Austern-, Crevetten-, Bearnaisesauce u. s. w.

dazu. Zu Dorsch und Schellfisch reicht man gern Mostrich- (Senf-) Sauce; zu Karpfen **Schlagsahne mit Meerrettich**, auch gefroren ($^1/_4$ *l* Schlagsahne mit 2—3 Eßlöffel geriebenem Meerrettich vermischt), oder geriebenen Meerrettich und Äpfel.

Fisch in Stücken zu kochen. Vielfach kocht man Fisch auch in Stücke geschnitten. Dann werden die Stücke in das sprudelnd kochende Wasser gethan, übergewellt und müssen noch 5 Minuten ziehen.

Fisch (Barsch, Dorsch, Hecht, Huchen, Kabeljau, Karpfen, Lachsforelle, Maräne, Schellfisch, Schlei, Schnäpel, Zander) ohne Wasser sehr schmackhaft gedämpft.

$1^1/_2$ kg Fisch.	2 Theel. Citronensaft
15 g Salz	10 g Mehl
1 Prise weißer Pfeffer	1 Eßl. Wasser.
60 g Butter	

Kosten: M. 1,70—6,20. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Der nach Angabe vorbereitete Fisch bleibt je nach Größe des möglichst irdenen Topfes ganz; Maul und Schwanz verbindet man mit Bindfaden, oder schneidet Portionsstücke, salzt und pfeffert sie leicht, fügt Citronensaft und die Butter in Stücken hinzu, verschließt den Topf mit genau passendem Deckel und verklebt ihn nach Angabe. Der Topf wird auf mäßige Herdhitze gestellt oder auch in einen wenig erhitzten Ofen geschoben. In 1 Stunde öffnet man den Topf und wird einen aromatisch bereiteten Fisch mit genügender Sauce vorfinden. Man richtet denselben gern mit gewiegter Petersilie überstreut, mit einer Citronenscheibe garniert, mit der Sauce in tiefem Napfe an. Man kann die Sauce auch nachträglich mit einer Mehlschwitze von 20 g Mehl und 20 g Butter verdicken und Petersilie in die Sauce thun. Zu dem Fisch kann man 30 g Suppengrün oder eine schöne Tomate in Stücken oder 50 g fein gewiegte, durch 1 Sieb gestrichene Sardellen oder 50 g geriebenen Parmesankäse oder gesäuberte Champignons thun.

Fisch-Friture.

1 kg Kabeljau (Schellfisch, Seezunge, Zander, überhaupt Fische ohne Gräten	5 g Salz
1 Eßl. Citronensaft	25 „ Mehl
	Backfett zum vorübergehenden Gebrauch

10 g Salz und Pfeffer	1 Bogen Löschpapier
2 Eier	5 g Salz
2 Eßl. Öl	1/2 Citrone
2 „ Milch.	1 Strauß Petersilie.

Kosten: M. 3,80. — **Bereitung:** 1 Stunde.

Der vorbereitete Fisch wird aus Haut und Gräten geschnitten, in 2 cm lange, 3/4 cm breite Stückchen geschnitten und mit Citronensaft, Salz und Pfeffer 1 Stunde mariniert. Die Eigelb werden mit Öl, Milch und Salz verrührt; kurz vor dem Gebrauch kommen Mehl und das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu. Das Backfett muß dampfen; dann legt man einen Löffel voll Fischfilets in den dünnen Teig, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in das Fett — zieht den Topf etwas zurück, die Filets müssen soviel Platz haben, daß sie darin schwimmen, dann backt man sie zu goldgelber Farbe. — Auf Löschpapier abgetropft, mit Salz bestreut angerichtet, garniert man die Filets mit Citronenstückchen und mit krauser gebackener Petersilie. Mit Remouladen- oder gekochten Saucen serviert.

Fisch, gefüllt (farciert). Für 4—6 Personen.
(Gefüllter (farcierter) Hecht, Makrele, Zander.)

1 Fisch von 1 kg	10 g Salz
1 Fisch von 500 g	1 Prise weißer Pfeffer
125 g gewiegter Speck	65 g Butter
65 „ Butter	1/4 *l* saure Sahne
60 „ abgerieb. Milchbrot	1/2 Citrone
3 Eier	1/2 Strauß Petersilie
25 g gewiegte Kapern	8 g Stärkemehl.
2 Eßl. gewiegte Petersilie	

Kosten: M. 4,40. — **Bereitung:** 2 1/2 Stunde.

Der größere Fisch wird vorsichtig geschuppt, wobei die Haut nicht zerrissen werden darf, ausgenommen, gewaschen und die Rückengräte, indem man vom Schwanz anfängt (Schwanzflosse bleibt am Fisch), von Innen heraus gelöst und am Kopf abgeschnitten, ohne den Fisch äußerlich zu verletzen. Der kleinere Fisch wird abgehäutet und entgrätet, mit den Fischlebern gewiegt und mit Speck, 65 g Butter, dem eingeweichten, ausgedrückten Milchbrot, 3 Eiern, Kapern, Petersilie, Salz und Pfeffer verarbeitet. Die Farce wird durch ein Sieb gestrichen und dann in den entgräteten Fisch gelegt, der zu seiner natürlichen Form zu-

genäht, mit gestutzten Flossen der Länge nach oder rund gebogen, in eine Pfanne gelegt, mit brauner Butter begossen, in den Bratofen geschoben und unter öfterem Zuguß von Sahne bei 110 bis 135 ° C. gar gedämpft wird. In 1½ Stunde kann er, im Schmortopfe auf dem Herde bei langsamer Hitze schmoren. Beim Anrichten verziert man ihn mit Citronenscheiben und Petersilie, garniert ihn mit frischen Kartoffeln oder Frikassee und giebt mit Stärkemehl gebundene, gutgefärbte Sauce oder Kapernsauce dazu.

Fisch, grün.

(Grüner Aal, Hecht, Schlei, Zander.)

1¼ kg Aal, Hecht, Schlei, Zander	100 g Butter
50 g kleingeschnittenes Suppengrün, besonders Petersilienwurzel	40 „ Salz
1 Gewürzdosis	60 „ Mehl
1 Citronenscheibe	20 „ gewiegte Zwiebeln
1½ l Wasser	3 Eßl. gewiegte Petersilie
	1/16 l süße Sahne
	1 Prise weißer Pfeffer
	10 g Butter.

Kosten: M. 3,60; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 1½ Stunde.

Der vorbereitete, in handbreite Stücke geschnittene Fisch wird so ausgenommen, daß die Stücke rund bleiben. Wurzelwerk, Gewürze und Citronenscheibe kocht man inzwischen schon mit 1½ l Wasser verdeckt durch, damit das Wurzelwerk mit dem Fisch zugleich gar wird. Dann legt man die Fischstücke mit der Hälfte Butter und Salz in diese Flüssigkeit, so daß sie darüber steht und läßt den Fisch, zugedeckt, in 15 Minuten langsam gar ziehen. In einem irdenen Topf schwitzt man Mehl und Zwiebeln mit der übrigen Butter, gießt ¾ l Fischbouillon langsam dazu und läßt sie ¼ Stunde kochen; dann rührt man die Sauce durch ein Sieb, läßt den Fisch, nachdem Petersilie zugefügt wurde, mit der sorgfältig abgeschmeckten Sauce heiß werden, fügt Sahne und Pfeffer dazu und richtet ihn mit einem Stückchen harter Butter darauf an. Manche ziehen vor, das Wurzelwerk in dem Gericht zu lassen und die Mehlschwitze in dem Fischtopf vorsichtig zu verkochen, aber das Gericht sieht dann weniger sauber aus. Zur Bindung kann auch 1 Eigelb statt der Sahne oder beides genommen werden, um die Sauce nahrhafter zu machen.

Anstatt der Petersilie kann man Kerbel, Dill (**Aal, Hecht, Schlei, Zander in Kerbel oder Dill** oder eine Mischung von ver-

schiedenen Kräutern (**Aal, Hecht, Schlei, Zander mit verschiedenen Kräutern**) verwenden.

Fisch in der Form s. Restverwendung Fisch.

Fischklöße zu Frikassee. Für 6—8 Personen.

250 g rohes Fischfleisch oder 500 g Fisch	1 Eigelb
1 Milchbrot	1 Eßl. Petersilie
$^1/_8$ *l* Bouillon oder Milch	1 Prise weißer Pfeffer
40 g Butter	10 g Salz
20 „ gerieb. Zwiebeln	$^1/_2$ Eßl. Parmesankäse
	10 g Mehl.

Kosten: M. 1,35. — Bereitung: 1 Stunde.

Der vorbereitete Fisch wird von Haut und Gräten befreit und fein gewiegt; 1 abgeschältes, in Bouillon oder Milch geweichtes, ausgedrücktes Milchbrot wird in 10 g Butter mit den Zwiebeln abgebacken, alles vermischt und durch ein Sieb gestrichen. 30 g Butter rührt man alsdann zu Sahne; 1 Eigelb, die abgewellte fein gewiegte Petersilie und die durchgestrichene Masse, Pfeffer, Salz und Parmesankäse werden gut verrührt und mit Mehl runde Klöße, oder auch länglich geformte Walzen gedreht; in Salzwasser, in dem die Gräten ausgekocht wurden, läßt man sie gar ziehen. Die Walzen werden einen Augenblick in kaltem Wasser abgefrischt und mit einem Buntschneidemesser in beliebige Formen geschnitten. Es ist ein Probekloß zu kochen; sollte der Teig zu locker sein, so fügt man Mehl hinzu, wenn zu fest, 1 Eßlöffel Sahne. Mit Krebsbutter kann man die Klöße rot, mit in Wasser überkochten, durch ein Sieb gestrichenen Kräutern grün färben.

Fisch mit Kartoffeln s. Restverwendung Fisch.

Fisch mit Sauerkohl s. Restverwendung Fisch.

Fischpastete, Fischpudding oder Fischfüllung (Fischfarce). Für 6—8 Personen.

250 g rohes Fischfleisch oder 500 g Fisch	20 g in Butter gedünstete Zwiebeln
120 g Butter	2 rohe Eier
$^1/_8$ *l* Milch zum Einweichen von	10 g Salz
140 g abgerieb. Semmel	1 Prise weißer Pfeffer
2 Eier zu Rührei	4 Eßl. dicke, saure Sahne
	5 g Butter zur Form.

Kosten: M. 2,90. — Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Das Fleisch des vorbereiteten Fisches wird aus Haut und Sehnen geschnitten und sehr fein gehackt. Die zu Sahne gerührte Butter, die eingeweichte, ausgedrückte Semmel, ein weiches Rührei, das in der Butter, worin die gewiegten Zwiebeln gedünstet wurden, bereitet ist, sowie alle übrigen Zuthaten werden zu feiner Farce verarbeitet, durch ein Sieb gestrichen und gut verrührt. Eine Form wird mit Butter ausgepinselt, mit der Farce gefüllt und diese, zugedeckt, 1¼ Stunde im Wasserbade gedämpft. Zum Fischrand, um andere Gerichte (z. B. Frikassee) darin anzurichten, genügt 1 Stunde langsamen Ziehens. Man kann jede beliebige feine Sauce dazugeben und die Farce noch durch dazugefügte Trüffeln verfeinern. Das Eiweiß der rohen Eier kann man auch zu steifem Schnee schlagen und, um sie lockerer zu machen, unter die fertige Masse ziehen. Man kann diese Farce durch Tomatenbrei oder Krebsbutter rot, durch einen Löffel Spinat grün und durch geriebene Trüffeln dunkel färben.

Fischragout s. Restverwendung Fisch.

Fischsoufflee s. Restverwendung Fisch.

Fiskeboller (Fischklöße).

Eingemachte Schoten (eingemachte grüne Erbsen) mit Fischklößen.

Eine 500g Büchse Schoten	1 Prise Salz
Eine kleine Büchse Fischklöße	1 Eiweiß
25 g Butter	1 Theel. Öl
3 Milchbrote od. Knüppel	6 Eßl. gerieb. Semmel
40 g Butter	250 g Backfett zum vorübergehenden Gebrauch
¼ Theel. gerieb. Zwiebel	
20 g Butter	1 Bogen Löschpapier.

Kosten: M. 2,55. — Bereitung: ½ Stunde.

6 Fischklöße werden in Würfel geschnitten und in 25 g Butter leicht gebraten. Die geschälten, kleingewürfelten Brötchen werden in 40 g Butter geröstet. Die Zwiebeln schwitzt man in 20 g Butter, schüttet die Schoten hinein und schwenkt sie schnell mit etwas Salz heiß. Eiweiß, Öl und Salz wird gut verschlagen, die noch vorhandenen Fischklöße werden durchgezogen, paniert, in dampfendem Fett zu guter Farbe ausgebacken und entfettet. Auf heißer Schüssel richtet man schnell die drei kurz vor dem Anrichten gemischten Zuthaten, Schoten, Fischklöße und Semmelwürfel, bergartig an, und legt die ausgebackenen Fischklöße herum. Man kann das Gericht auch statt mit Schoten mit gar gekochten Selleriewürfeln bereiten.

Fischklöße im Kartoffelrand: Fischklöße mit Trüffelstückchen gespickt, in Madeira- oder Tomatensauce, im Kartoffelbreirand.

Fischklöße im Maccaronirand: Fischklöße in einer Fleischextraktsauce mit Kräutern vermischt, im Maccaronirand.

Fischklöße im Reisrand: Fischklöße in Currysauce erhitzt, im Reisrand angerichtet.

Fischklöße mit Remouladensauce: Fischklöße gebacken wie oben angegeben mit Remouladensauce als Vorgericht.

Fischkloßrand: Man thut eine kleine Büchse Fischklöße, Kloß neben Kloß, mit Krebsschwänzen in einen gebutterten Blechrand und gießt ein Gemisch von 1/4 *l* Bouillon, 3 Eigelb, 40 g Parmesankäse darüber, so daß dasselbe die Klöße bedeckt, läßt die Flüssigkeit in kochendem Wasser in 1/2—3/4 Stunden steif werden stürzt den Rand und richtet ein beliebiges mit Fischkloßstückchen vermischtes Frikassee darin an.

Gemüsebeilage: Ausgebackene Fischklöße.

Forellen.

600 g lebende Forellen (4 Stck.)	1/2 Citrone
3 *l* Wasser	1 Kopf Salat
30 g Salz	125 g frische Butter.

Kosten: M. 9,60. — Bereitung: 20 Minuten.

Man legt die vorbereiteten Fische, nachdem das Wasser gut lauwarm und das Salz ganz aufgelöst ist, in den Kessel, bringt sie vorsichtig bis vor das Kochen, läßt sie 2—3 Minuten unbedeckt ziehen und richtet sie sofort auf einer geknifften, über einen umgestülpten Teller gelegten Serviette mit Citronenstückchen und Salatblättern garniert an; stehen dürfen sie nicht, nachdem die Fäden entfernt sind. Man giebt zu Sahne geriebene Butter oder hübsch geformte frische Butter dazu.

Schleie, kleine à 100—200 g können genau wie Forellen bereitet werden und sind fast ebenso schmackhaft. Sie müssen aber nach dem Heißwerden 10 Minuten im Kochwasser ziehen.

Forellen, gebacken, leicht geschuppt, paniert und wie Seezunge gebacken. Kleine Schleie müssen, sollen sie gebacken werden, vorher aus der Haut gelöst sein.

Dorsch, Hecht, oder Zander gespickt.

1 kg Fisch	1/4 *l* leichter Weißwein, leichte Bouillon od. Sahne
40 g Speck in feinen Streifen	10 g Stärkemehl
10 „ Salz	2 Eßl. Weißwein
1 Prise weißer Pfeffer	

125 g Butter	2 g Fleischextrakt oder Couleur
20 „ Zwiebeln	1 Citronenscheibe.
1 Gewürzdosis	

Kosten: M. 2,75; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 2 Stunden.

An beiden Rückenseiten des vorbereiteten Fisches werden leichte Einschnitte gemacht, die Rückenhaut wird abgezogen, der Rücken fein mit Speck gespickt und der Fisch innen mit Salz ausgerieben. Entweder legt man eine Mohrrübe in den Bauch oder füllt ihn mit Farce, einem kleinen Frikassee oder Champignons mit Sauce. Will man ihn auf runder Schüssel anrichten, so bindet man das Maul an den Schwanz. Nachdem man ihn in eine Bratpfanne gesetzt, mit etwas Salz und weißem Pfeffer bestreut und mit brauner Butter begossen hat, fügt man Zwiebeln und ganze Gewürze dazu, und gießt während des Bratens nach und nach Bouillon oder Sahne daran. Unter fleißigem Begießen bratet man ihn in einer guten halben Stunde (Zander nicht ganz solange), im Ofen bei 138° C. gar. Die Sauce wird, unter Abkratzen der Pfanne, gekocht, entfettet und mit in Weißwein verrührtem Stärkemehl gebunden; wer es liebt, thue einige geschnittene Champignons mit in die durchgegossene Sauce, und binde sie in diesem Falle mit Mehlschwitze von 10 g Mehl. Der Fisch wird mit der fertigen Sauce, die schon vor Ende der Bratzeit mit Fleischextrakt oder Zuckercouleur gut gefärbt, überzogen; bekommt die einige Minuten gedünstete Leber- und eine Citronenscheibe ins Maul und wird gern mit kleinen Kartoffeln, Maccaroni, Sauerkohl, häufig auch mit frischen Gemüsen, wie Morcheln, Schoten und Spargel garniert.

Hecht oder Zander mit besonderer Sauce.

1 kg Hecht oder Zander	60 g gerieb. Semmel
10 g Salz	100 „ Butter.
1 Prise weißer Pfeffer	

Kosten: M. 2,35; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 1½ Stunde.

Der Fisch wird vorbereitet; nachdem die Rückenhaut abgezogen, wird er innen und außen gesalzen und gepfeffert, dick mit Semmel besiebt, mit Butter beträufelt und unter öfterem Begießen im Ofen bei 112° C. gar gebraten. Man kann Austern-, Champignons-, Hummer-, Kapern-, Krebs-, Morchel- oder Sardellensauce dazugeben.

Hecht oder Zander mit Ragout (Fischfrikassee).

Für 6 Personen.

1 Hecht oder Zander von 1 1/2 kg	50 g Trüffeln } eingem.
50 g Speckfäden	12 Champignons } od. frisch
100 „ Butter	500 g Kalbsmilch
1/8 *l* Sahne	1/2 Portion Fischklöße
1 Mdl. Krebse	2 Portionen Frikasseesauce (unter Benutzung der entfetteten Brühe hergestellt).
1 *l* Wasser	
10 g Salz	

Kosten: M. 9,00. — Bereitung: 3 Stunden.

Ein schöner, vorbereiteter, geschuppter Hecht oder Zander wird der Länge nach enthäutet, recht zierlich und gleichmäßig gespickt und in einer Pfanne im Ofen, unter fleißigem Begießen mit heißer Butter und Sahne, 3/4—1 Stunde bei 125° C. gar gebraten; der gespickte Rücken muß lichtbraun und glänzend aussehen. Schon vorher bereitet man das Ragout vor: Die Krebse kocht man in Salzwasser gar, bricht das Fleisch von 6 Krebsen aus und läßt 9 in ihrer natürlichen Gestalt. Eingemachte Trüffeln (oder eine frische Trüffel und diese dann mit Butter und 1 Eßlöffel Bouillon) werden gar gedämpft und in Scheiben geschnitten. Vorbereitete Kalbsmilch wird in Stücke geteilt, zierlich gespickt und glaciert. Eingemachte (oder frische und diese dann mit etwas Butter und Citronensaft) Champignons schwenkt man über schwachem Feuer. Alle diese Bestandteile übergießt man mit einem Teil der Frikasseesauce und stellt sie kurz vor dem Anrichten ins Wasserbad. Der abgetropfte Fisch wird angerichtet, die verschiedenen Sachen werden in hübscher Abwechselung um den Fisch gelegt. 3 Krebse legt man auf den Fisch, die übrigen verteilt man auf beide Seiten und überzieht das Ganze nochmals mit Sauce; die übrige Frikasseesauce richtet man daneben an.

Hecht oder Zander mit rosa Überstrich.

1 kg Hecht oder Zander	60 g Butter
1 mit Butter bestrichener Bogen Papier	1 Portion Bechamellesauce
	50 g Tomatenbrei.

Kosten: M. 3,20. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Der Fisch wird vorbereitet und nachdem er mit 50 g heller, heißer Butter begossen wurde, leicht mit Butterpapier bedeckt. Er

dünstet, unter öfterem Begießen, im Ofen langsam gar. Kräftige Bechamellesauce wird mit Tomatenbrei gemischt, die Sauce durch ein Haarsieb gestrichen, mit 10 g Butter heiß gerührt und der Fisch, angerichtet, dick damit bestrichen. Der Rest der Sauce wird besonders gegeben.

Heringe, grüne, zu braten oder zu backen.

1 Mdl. frische Heringe	1 Bogen Löschpapier
40 g Salz	1 Citrone
75 g Mehl	1 Eßl. gewiegte Petersilie
1 Prise Salz und Pfeffer	65 g Butter.
250 g Butter oder Backfett	

Kosten: M. 1,70. — Bereitung: 1¾ Stunden.

Die vorbereiteten Heringe wälzt man gleichmäßig in mit Salz und Pfeffer vermischtem Mehl und bratet sie entweder unter Wenden in der Pfanne in dampfender Butter, oder backt sie in dampfendem Fett gar und zu guter Farbe und entfettet sie auf Löschpapier. Man thut den Saft einer Citrone und die Petersilie in 65 g gebräunte Butter und richtet sie über den Heringen an.

Heringe gebraten, mariniert. Erkaltet werden sie mit einer erkalteten Marinade von Essig, Wasser, Salz, Gewürz und Zwiebelscheiben, zusammen aufgekocht und abgeschmeckt, in einen Steintopf gepackt und zugebunden.

Barsche, gebraten, mariniert. Man kann auch Barsche wie Heringe braten und marinieren.

Hummer.

2 Hummer à 750 g	65 g frische Butter zu Kugeln gerollt oder zu Sahne gerührt.
2 *l* kochendes Wasser	
50 g Salz	
1 Prise Cayennepfeffer	

Kosten: M. 4,75. — Bereitung: 1 Stunde.

Das Wasser wird mit dem Salz und Cayennepfeffer zum Kochen gebracht; nun steckt man die nach Vorschrift gesäuberten Hummer mit dem Kopf voran in das kochende Wasser, dadurch sind sie sofort tot. Man deckt den Topf zu, nachdem man ein glühendes Eisen (vielleicht den Feuerhaken) hineinhielt, und läßt die Hummer, wenn sie 5 Minuten gekocht haben, 30 Minuten ganz leise an der Seite ziehen. Alsdann nimmt man sie aus dem Wasser, legt sie, abgetrocknet, auf ein Brett, bricht die Scheren

ab und spaltet die Hummer mit dem Knochenmesser, vom Kopf anfangend, sauber bis zum Schwanz auf, so daß man zwei gleichmäßige Hälften erhält. Man kann nun die halben Hummernasen aufrecht in die Mitte der Schüssel stellen und oben hinein ein Büschel Petersilie thun, mit Salatblättern umkränzen und die Schwänze, die geöffneten Scheren und kleinen Beinstückchen zierlich herumlegen. Das Aufbrechen der Scheren und Beinstücke vor dem Anrichten ist müheloser und die einzelnen Teile behalten weit besseres Ansehen, wenn man sich, anstatt sie aufzuschlagen, dazu einer Büchsenschere und eines Nußknackers bedient. An eine Seite oder auch in die Mitte der Schüssel stellt man ein Glasschälchen mit Butterkügelchen oder zur Sahne gerührter Butter und giebt auch gern eine Mayonnaisensauce daneben. Man muß sich beim Anrichten beeilen, damit die Hummer nicht kalt werden, und legt, wenn man eine größere Schüssel anzurichten hat, um das zu verhindern, die fertig aufgeschlagenen Stücke auf ein Sieb, das über kochendem Wasser steht. Größere Hummer kochen 1/2 bis 1 Stunde. s. auch **Hummer, kalt.**

Kabeljau (Dorsch) geschmort oder gebraten.

1 1/4 kg Kabeljau	10 g Salz
4 Champignons (gewiegt)	1 Prise weißer Pfeffer
1 Theel. Kapern (gewiegt)	2 Eßl. Öl
1 Eßl. Petersilie oder Schnittlauch (gewiegt)	1 1/2 " Citronensaft
2 Schaloten (gewiegt)	1/2 Citrone.

Kosten: M. 1,95. — Bereitung: 1 Stunde.

Ein Stück vorbereiteten Kabeljaus wird gehäutet, entgrätet und in beliebige Stücke geteilt. Diese legt man in einen Kochtopf und streut ein Gemisch von Champignons, Kapern, Kräutern und Schalotten, Salz und Pfeffer darauf, gießt das Öl darüber und läßt alles 30 Minuten, zugedeckt langsam schmoren, oder in einem Bratofen bei 138° C. unter häufigem Begießen braten. Nachdem der Fisch angerichtet, beträufelt man ihn mit Citronensaft und umkränzt ihn mit Citronenspalten.

Karpfen in Bier.

1 1/4 kg Karpfen	65 g Zucker
1 Eßl. Essig	5 Gewürzkörner und 2 Nelken, gestoßen
90 g klein geschnittene Zwiebeln	

90 g Butter	³/₄ Lorbeerblatt
65 „ Mehl	3 g Fleischextrakt
1 Fl. Braunbier	1 Messersp. Speisecouleur.
38 g Salz	

Kosten: M. 3,00. — **Bereitung:** ³/₄ Stunden.

Der vorbereitete Fisch wird in Stücke geschnitten und das Blut in Essig aufgefangen; Rogen und Milch legt man zurück. Die Zwiebeln werden in der Butter gar gemacht, das Mehl kommt hinzu, schwitzt langsam durch. Das Bier und die anderen Zuthaten fügt man dazu und rührt die Sauce dick. Die Karpfenstücke werden nun in die Sauce gelegt und langsam, unter häufigem Bewegen des Topfes gar gekocht, zuletzt wird das Blut durch Schütteln mit dem Gericht vermischt. Rogen und Milch kocht man besonders in Salzwasser gar und richtet beides über die mit einem Schaumlöffel angerichteten Fischstücke an. Man gießt die Sauce durch ein Sieb, überfüllt den Fisch nochmals mit einem Teil derselben und reicht die übrige Sauce dazu. Man kann statt Zucker ebenso viel geriebenen Pfefferkuchen verwenden; dann nimmt man 30 g Mehl weniger und hat sorgfältig abzuschmecken, da der Pfefferkuchen an Geschmack verschieden ist. (**Karpfen in Rotwein**). Man kann statt Bier auch Rotwein nehmen.

Krebse.

1 Mdl. große Krebse	3 g Kümmel
50 g Zwiebelscheiben	65 „ frische Butter (oder
3 *l* Wasser	1 Portion Petersiliensauce).
90 g Salz	

Kosten: M. 5,25. — **Bereitung:** 1¹/₄ Stunde.

Die vorgerichteten Krebse werden mit den Zwiebelscheiben nach und nach in kochendes Salzwasser mit Kümmel geworfen, das aber immer wieder inzwischen kochen muß, bevor von neuem Krebse dazugethan werden, da das Kochwasser sich sonst abkühlt und die Krebse zu schwer sterben würden. Nachdem sie einige Augenblicke kochten und die Farbe durch ein glühendes Eisen erhöht wurde, stellt man die Krebse zugedeckt 1 Stunde ganz zur Seite, damit sie saftig werden, und richtet sie dann in einer Terrine oder Serviette an. Frische Butter (oder auch Petersiliensauce) wird dazu gereicht. Die Menge des Wassers richtet sich nach der Größe der Krebse; sie muß so reichlich bemessen sein, daß letztere bequem darin schwimmen. Kleinere Krebse zu weiteren

Gerichten werden ebenso, jedoch kürzere Zeit und nur mit 20 g Salz auf 1 *l* Wasser gekocht.

Viele lieben auch die Krebse mit Butter (100 g) und gewiegter Petersilie durchgeschwenkt, nachdem sie fertig gekocht sind, doch ist das ebenso Geschmacksache, wie in Weißbier gekochte Krebse. Um sie saftiger zu erhalten, ist 1/2 *l* Flüssigkeit mit anzurichten.

Krebs- oder Hummerragout.

500 g Hummer oder 3 Mdl. Krebse
Eine 125 g Büchse Champignons
80 g Butter
30 „ Mehl
1/2 *l* Bouillon und Champignonswasser
1 Theel. Citronensaft
1 Prise Cayennepfeffer
8 g Salz
1 Eigelb
1 Eßl. Sahne od. Weißwein.

Kosten: M. 4,40. — Bereitung: 2 Stunden.

Hummer oder Krebse werden nach Vorschrift gar gekocht und alles Fleisch aus den Schalen gebrochen. Richtet man das Ragout in Muscheln, Teig oder Papierkästen an, so schneidet man es in Würfel. Krebsschwänze kann man auch ganz lassen, ebenso die Champignons. Die Schalen und Leiber werden im Steinmörser gestoßen, im Topfe mit Butter durchgedämpft und mit Mehl verschwitzt, mit Flüssigkeit aufgefüllt und langsam 1 Stunde zugedeckt gekocht. Dann giebt man die Masse durch ein feines Haarsieb, rührt die Sauce heiß, schmeckt sie mit Citronensaft, Cayennepfeffer, Salz und Eigelb, das mit Sahne oder Wein angerührt ist, ab, läßt Champignons, Hummer oder Krebsschwänze heiß werden und richtet alles in kleinen Gefäßen (wie oben angegeben) oder in einem passenden Rand an. In letzterem Falle schneidet man größere Stücke und verwendet zur Verlängerung 250 g gar gemachte, in Stücke geschnittene Kalbsmilch. Man kann dies Ragout durch Umkränzen mit Hummerstücken oder Krebsschwänzen reicher gestalten.

Hummerragout von eingemachtem Hummer. Eingemachter Hummer (Kronenhummer in Büchsen) kann auch dazu verwendet werden, ist aber vorsichtig zu behandeln, damit das Gericht durch zerbröckelte Stücke nicht unsauber wird; man nimmt dann nur Butter oder konservierte Krebsbutter zur Sauce.

Lachs blau gekocht. Für 18 Personen.

1 ganzer Lachs von 4 kg	40 g Suppengrün
10 g Salz	100 „ zerschnitt. Zwiebeln
1/4 l Weinessig	65 „ Butter
8 l Wasser	240 „ Salz (auf 1 l Wasser 30 g Salz).
1 Fl. Weißwein	
1 Gewürzdosis	

Kosten: M. 21,15. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Der Lachs wird geschuppt und nach Angabe vorbereitet. Man umwickelt ihn mit Bindfaden, erhitzt den Essig und schreckt den Lachs damit ab, bindet den Fisch, in einem schmalen Fischkessel stehend, an Kopf und Schwanz fest und gießt soviel kaltes Wasser darauf, daß er beinahe bedeckt ist, fügt Wein, Gewürzdosis, Suppengrün, Zwiebeln, Butter und das nötige Salz hinzu und bringt ihn zum Kochen. Dann zieht man den Topf zurück und läßt den Lachs 3/4 Stunden ziehen, hebt ihn langsam heraus und richtet ihn vorsichtig an. Man umkränzt ihn gern mit kleinen Kartoffeln, Petersilie und Citronenscheiben, steckt ihm auch als Schmuck Petersilie ins Maul und giebt braune Butter, beliebige feine Eier- und Mehlsaucen, auch Mayonnaisen- oder Remouladensauce dazu. Es ist darauf zu achten, daß der Fisch gar ist und doch nicht zu lange kocht. Das Fleisch muß sich leicht von der Gräte lösen, was man mit dem sauberen Finger untersuchen kann. Der Fisch darf nun nicht mehr im Wasser bleiben, wird im Notfalle in heißen Tüchern warm gehalten.

Lachs, kalt angerichtet, bestreicht man mit halbflüssiger Jus oder hellem Gallert und garniert ihn geschmackvoll.

Lachs in Stücken blau zu kochen.

1 kg Lachs	3 l Wasser
60 g Salz	1 Strauß Petersilie.

Kosten: M. 5,15. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Das Salzwasser wird erhitzt, das Stück Lachs, nachdem es gesäubert und mit Musselin umbunden wurde, hineingelegt; bis zum Kochen gebracht muß es 20 Minuten unbedeckt ziehen. Größere Stücke brauchen längere, kleine kürzere Zeit. Aus dem Tuch genommen, wird der Lachs sofort mit grünem Ausputz auf gekniffter Serviette angerichtet und mit beliebiger Zugabe (s. oben) gereicht.

Lachsscheiben auf dem Rost.

750 g Lachs in 2 Scheiben	5 g Salz
2 Eßl. Öl	20 „ Zwiebeln
1 Theel. Citronensaft	1 Eßl. Öl oder 10 g Butter
1 Strauß Petersilie	2 Citronenscheiben.

Kosten: M. 4,20. — Bereitung: 1¼ Stunde.

Die Lachsscheiben werden gesäubert, schnell gewaschen, abgetrocknet und 1 Stunde mit Öl, Citronensaft, Petersilie, Salz und Zwiebelwürfelchen, zugedeckt, heiß gestellt. Man legt den Lachs auf einen Rost und bestreicht unter häufigem Wenden die Scheiben öfter mit Öl oder Butter. — Man kann diese Scheiben auch auf heißer eiserner, mit Öl oder Butter bestrichener Pfanne in ungefähr 8 Minuten rösten. — Man umlegt ihn mit Citronenscheiben und giebt Kräuter-, Tomaten-, Oliven- oder kalte saure Sauce dazu.

Muscheln mit Reis.

30 Muscheln	30 g Mehl
¼ l Weißwein	⅛ l Sahne
5 g Salz	1 Theel. Citronensaft
30 „ Zwiebeln	1 Prise weißer Pfeffer
125 „ feiner Reis	2 Eigelb
½ l Bouillon	10 g gerieb. Semmel
30 g Butter	5 „ Butter.

Kosten: M. 1,70. — Bereitung: 1½ Stunde.

Die Muscheln werden nach Vorschrift gereinigt, mit Weißwein, Salz und gewiegten Zwiebeln über dem Feuer geschwenkt, bis sie sich öffnen. Der Inhalt der Schalen wird herausgenommen, zurückgestellt, die Schalen werden weggeworfen. Dann wird ein guter Bouillonreis gekocht, eine holländische Sauce von Butter, Mehl, Sahne, Muschelsaft, Citronensaft und Pfeffer hergestellt, mit 2 verrührten Eigelb gebunden und durch ein Sieb gestrichen. Eine oder mehrere kleine Formen werden abwechselnd mit Reis, Muscheln und Sauce gefüllt, Reis obenauf, mit Semmel überstebt, mit Butter beträufelt und 15 Minuten im Ofen gebacken. Man kann auch als Beigabe die doppelte Portion Sauce bereiten und 15 Muscheln mehr verwenden.

Muschelragout.

50 Muscheln	25 g Mehl
¼ l Wasser	¼ l Muschelwasser
15 g Salz	⅛ l Weißwein

20 g Zwiebeln	1 Prise weißer Pfeffer
1 Gewürzdosis	1 Eßl. Citronensaft
10 g Zwiebeln	$1/2$ „ gewiegte Petersilie.
50 „ Butter	

Kosten: M. 1,50. — Bereitung: 1 Stunde.

Mit 10 g Salz, Zwiebeln und 1 Gewürzdosis thut man die vorbereiteten Muscheln in $1/4$ *l* kochendes Wasser, bis sie anfangen sich zu öffnen, und hebt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus. Man nimmt die Muscheln aus den Schalen auf ein Porzellansieb und fängt das abtropfende Wasser zur Sauce auf. 10 g Zwiebeln werden gewiegt, mit Butter in irdenem Topfe gebraten, Mehl wird hinzugefügt und wenn es gar ist, $1/4$ *l* Muschelwasser und $1/8$ *l* Wein dazu gegossen, bis auf $1/4$ *l* eingekocht, mit Pfeffer, Salz und Citronensaft abgeschmeckt, durch ein Sieb gerührt, die Muscheln werden mit Petersilie über dem Feuer erhitzt und angerichtet. Man kann sie auch direkt auf das Feuer setzen, bis sie sich öffnen und den Saft dann zu Sauce verwenden.

Die vorbereiteten Muscheln sind auch mit einer Kräutersauce (**Muscheln mit Kräutersauce**) und mit einer Trüffelsauce (**Muscheln mit Trüffelsauce im Reisrand**) zu geben. Man richtet sie auch gern in Kästchen, Croustaden oder Muschelschalen (**Muscheln in Kästchen u. s. w.**) an. Anstatt von Muscheln auch von Austern (**Austernragout**) zu bereiten, doch ohne dieselben wie erstere mit Wasser und Zuthaten zu kochen. Die fehlende Flüssigkeit ist durch leichte Brühe zu ersetzen.

Schüsselhecht oder Schüsselzander.

1 kg Hecht oder Zander	4 gewiegte Schalotten
90 g Sardellen	1 Prise weißer Pfeffer
150 „ Butter	5 g Salz
20 „ garieb. Semmel	1 Eßl. Citronensaft
1 Theel. gehackte Kapern	4 „ Weißwein.
1 „ gewiegte Petersilie	

Kosten: M. 3,00. — Bereitung: 2 Stunden.

Der vorbereitete Fisch wird aus den Gräten gelöst und in hübsche Stücke geschnitten. Sardellen wäscht man, stößt sie mit 50 g Butter und reibt sie durch ein Sieb. Nun bereitet man aus Butter, Sardellenbutter, geriebener Semmel, Kapern, Petersilie und Schalotten, Pfeffer, Salz, Citronensaft und Wein einen Brei. Die Hälfte desselben streicht man auf eine Schüssel, legt

die Fischstücke darauf, überstreicht sie mit der anderen Hälfte des Breies, deckt sie zu, setzt sie mit der Schüssel in den Ofen und läßt das Gericht bei 118—120° C. in 40 Minuten gar werden.

Seezunge, gebacken oder gebraten.

1 kg Seezunge	10 g Mehl
1 Citrone	80 „ gerieb. Semmel
1 Prise weißer Pfeffer	85 „ Butter oder Backfett zum Ausbacken
20 g Salz	1 Bogen Löschpapier
30 „ Zwiebeln	1 Strauß krause Petersilie.
1 Ei	
1 Eßl. Öl	

Kosten: M. 4,35. — Bereitung: 2 Stunden.

Die nach Angabe vorbereiteten Zungen werden in beliebige Stücke geschnitten, die Gräten durchgeschlagen; jedes Stück wird von Rogen und schwarzer Haut gesäubert. Man wäscht die Fischstücke schnell ab und trocknet sie mit einem sauberen Tuch. Der Saft einer Citronenhälfte, Pfeffer, Salz und einige Zwiebelscheiben werden zwischen die Fischstücke verteilt und durchziehen, zugedeckt, 1—2 Stunden damit. 20 Minuten vor dem Gebrauch trocknet man die Stücke ab und paniert sie in zerschlagenem Ei und Öl und einer Mischung von Mehl, gesiebter, weißer, geriebener Semmel und feinem Salz. Man backt sie in dampfendem Fett schwimmend unter häufigem Schütteln zu schöner, goldgelber Farbe, oder bratet sie in brauner Butter auf der Pfanne. Nachdem sie auf Löschpapier entfettet wurden, werden sie schuppenförmig angerichtet und mit gebackener Petersilie und Citronenstücken umkränzt. Gern giebt man zu gebackenem Fisch außer gekochter, auch Mayonnaisen-, Kräuter-, Kaviarsauce, schwarze Butter, Kräuterbutter. Man kann die Fische auch, anstatt sie in Ei und Semmel zu panieren, nur in einer Mischung von Mehl und etwas Salz umwenden, oder paniert sie mit einer Mischung von Semmel und 40 g geriebenen Haselnüssen. (Seezunge mit Haselnußpanade.)

Seezunge, gerollt, gebacken. Die Seezunge kann man auch zerlegen, indem die 4 Filets abgeschnitten, paniert und zu einer Locke gedreht in das heiße Backfett gelegt werden, worin sie die Form annähernd bewahren.

Aal, Dorsch, Flunder, Hecht, Heringe, Karpfen, Rotzunge,

Schellfisch, Scholle, Steinbutt, Stinte, Zander, gebacken. Alle Fische kann man ganz oder in passende, nicht zu dicke Stücke geteilt, panieren und backen oder braten, oder aus Haut und Gräten zu guter Form geschnitten, mit Citronensaft, Salz und Pfeffer 1 Stunde marinieren und, nachdem sie abgetrocknet sind, panieren und backen oder braten. Stinte werden vor dem Backen zu 6—8 Stück auf Hölzchen, die man durch ihre Augen zieht, gereiht.

Seezungen-, Zander-, Kabeljau- oder Schellfischfilet mit Sauce.

$1^1/_4$ kg des betr. Fisches	1 Butterpapier
60 g Butter	1 Gewürzdosis
1 Prise weißer Pfeffer	$1^1/_2$ Portion Sauce
1 Theel. Salz	20 g Zwiebeln
Saft von $^1/_2$ Citrone	$^1/_2$ *l* Wasser.
1 Bogen Papier	

Kosten: M. 5,65. — Bereitung: 2 Stunden.

Der nach Vorschrift vorbereitete und abgezogene Fisch wird entgrätet und in gleichmäßige Filets geschnitten. Hat man eine große Portion zu bereiten, so empfiehlt es sich, nach dem Abziehen den Fisch mit einigen Eßlöffeln Salzwasser, zugedeckt zu erhitzen, wonach sich die Filets leicht von den Gräten abnehmen lassen, doch darf der Fisch nicht gar werden. Man streicht eine Pfanne mit 10 g Butter aus, reiht die Filets, halb zusammengelegt, mit Pfeffer und Salz überstreut, mit Citronensaft, 50 g Butter und 2 Eßlöffel Fischbouillon übergossen, in dieselbe ein und dämpft sie, mit Butterpapier und Deckel bedeckt, langsam in 20 Minuten gar. Dann richtet man sie sauber an. Ist man gezwungen, sie länger vor dem Auftragen fertig zu machen — legt man sie auf eine Schüssel und setzt Teller zum Beschweren darauf. Sie werden dann schnell nochmals in der heißen Sauce erhitzt. Die Gräten werden zerschlagen und mit Gewürz, Zwiebeln und $^1/_2$ *l* Wasser zu Fischbouillon gekocht. Man bereitet, nachdem sie durchgegossen, damit verschiedene Saucen (z. B. Austern-, Bearnaise-, Champignons-, holländische-, Kapern-, Krebs-, grüne Kräuter-Sauce), überzieht die Filets damit und garniert sie obenauf nach Belieben mit Austern, Champignons, Kapern, Krebsschwänzen, oder Trüffelscheiben. Man braucht zu dieser Menge $1^1/_2$ Portion Sauce Die einfachste Sauce dazu ist eine holländische von 30 g Butter,

30 g Mehl, 1 Zwiebel, der Fischbouillon oder dem Satz der Fische, 1 Eigelb und Pfeffer und Salz bereitet.

Seezungen-, Zander-, Lachs-, Hecht-, Kabeljau- oder Schellfischrollen.

1 kg des betr. Fisches	$^1/_{16}$ *l* Weißwein
Zur Farce:	1 Eßl. Essig
50 g Butter	25 g Zwiebeln
25 „ Milchbrot	5 „ weiße Pfefferkörner
$^1/_8$ *l* Milch	1 Butterpapier
2 Eier	30 g Butter.
1 Eßl. gewiegte Petersilie	Zur Sauce:
1 gerieb. Schalotte	4 Eigelb
1 Prise Salz und Pfeffer.	60 g Butter
Zum Fischdünsten:	10 „ Mehl
$^3/_8$ *l* Wasser.	$^3/_8$ *l* Fischfond.

Kosten: M. 5,85. — Bereitung: 3 Stunden.

Aus dem nach Angabe entgräteten und gehäuteten Fisch werden gleichmäßige Stücke geschnitten, die etwa 10 cm lang und 4—5 cm breit sein müssen. Die Abfälle der Fische, die durch das Gradeschneiden des Fleisches und das Abschaben der Gräten zurückbleiben und 125 g betragen müssen, werden sehr fein gehackt, durch ein Drahtsieb gerieben, mit 50 g zu Sahne gerührter Butter, dem abgeriebenen, in Milch eingeweichten, ausgedrückten, fein gerührten Milchbrot, einem rohen Ei und einem Rührei, gewiegter Petersilie, Schalotte, Pfeffer und Salz zu einer pikanten Farce verarbeitet, die gleichmäßig auf die Filets gestrichen wird. Man rollt sie zusammen, umwickelt sie mit feinem Bindfaden und legt sie in eine Kasserolle mit Zusatz von Wasser, Wein, Essig, Zwiebeln und Pfefferkörnern, deckt das Butterpapier darauf und dünstet sie mit Butter im Ofen, zugedeckt, in $^1/_2$ Stunde gar. Die Gräten schlägt man klein und kocht sie mit aus. Nachdem die Rollen gar wurden, stellt man sie im Wasserbade heiß; bereitet nun mit $^3/_8$ *l* durchgegossener Fischbrühe eine holländische Sauce und richtet diese teilweise über die Fischrollen, von denen die Bindfaden schnell entfernt werden, an; die übrige Sauce giebt man nebenher. Jede andere weiße pikante Sauce kann man dazu bereiten, oder auch ein Hummerragout in der Mitte anrichten und die Fischrollen ringsherum aufstellen. Man legt dann noch eine Trüffelscheibe oder einen Champignonsknopf auf jede Rolle.

Steinbutt. Für 12 Personen.

1 Fisch von 3 kg	Salatarten oder Petersilie zur Verzierung
10 g Salz zum Abreiben	1/2 Mdl. Suppenkrebse
1 Citrone	250 g frische Butter.
180 g Salz	
6 l Wasser	

Kosten: M. 13,40. — Bereitung: 1 1/4 Stunde.

Hat man keinen Steinbuttkocher mit Einsatz, so kann man sich einer großen Bratpfanne bedienen, in die man eine Serviette auf 2 umgekehrte Teller legt. Man schlägt den vorbereiteten Steinbutt darin ein, die weiße Seite nach oben, bindet die Enden mit Bindfaden zu und beschwert ihn mit einem umgekehrten Teller; schwimmt er, so zerreißt die Haut. Dann bringt man ihn, bedeckt mit reichlichem Salzwasser, zugedeckt zum Kochen und läßt ihn nach 5 Minuten leisen Kochens 3/4 Stunden auf heißer Stelle unbedeckt ziehen. Man kann auf 500 g Fisch 9 Minuten Kochzeit rechnen. Schüssel oder Brett, passend ausgesucht, stehen bereit. Man legt gewöhnlich eine schön gekniffte Serviette oder einen Fischeinsatz von Porzellan unter den Fisch. Nachdem er mit den Enden der Serviette herausgehoben und rein abgetropft wurde, legen ihn 2 Personen auf die Schüssel, die weiße Seite nach oben, und ziehen behutsam die Kochserviette darunter weg; nun umkränzt man den Fisch mit Salat oder Petersilie, mit Citronenstücken und kleinen Krebsen. Man ritzt schnell mit einem Küchenmesser an einem Lineal schräg laufende Vierecke in die Haut, um das Nehmen zu erleichtern und schüttet gern auf die Kiemen ein Häufchen kleine, ausgestochene Salzkartoffeln oder in Butter geschwenkte neue Kartoffeln. Die Butter wird sauber geschäumt und dazu gereicht. Beliebt dazu sind: holländische Sauce mit Austern, Hummerstücken, Kapern, Krebsschwänzen oder Bearnaisesauce. Richtet man den Fisch mit zerlassener Butter an, so giebt man gern gewiegte Petersilie, gewiegte harte Eier und Kapern, zu einem Stern gelegt, dazu. Steinbutt in Stücken legt man in kochendes Salzwasser, läßt dieses aufwellen und die Stücke 20 Minuten offen ziehen.

Scholle. Große Schollen werden ebenso gekocht.

Stockfisch.

1 kg Stockfisch	40 g Zwiebeln
40 g Soda	20 „ Salz.
3 l Wasser	

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Der Stockfisch (rotweißlicher, langer Fisch ist der beste) wird mit einer Holzkeule ordentlich geklopft und 36 Stunden in dreimal zu wechselndes Wasser, dem man jedesmal 1 Theelöffel Soda zusetzt, gelegt. Dann zieht man den Fisch ab und schneidet ihn in passende Stücke, setzt ihn in heißem Wasser, in dem die Zwiebeln kochen, auf, läßt ihn bis zum Kochen kommen, salzt das Wasser und läßt den Fisch 10 Minuten ziehen, richtet ihn an und giebt braune Butter und Senf oder Mostrichsauce dazu.

---

4. Saucen.

Arraksauce.

12 g Stärkemehl	1 Theel. Citronenzucker
2 Eigelb	$^3/_8$ *l* Wasser
40 g Zucker	4 Eßl. Arrak.
1 Eßl. Citronensaft	

Kosten: M. 0,45. — Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

Alle Zuthaten, bis auf den Arrak, werden auf dem Feuer dick geschlagen, dieser wird zuletzt darunter gerührt und die Sauce warm angerichtet; kalt gereicht erfordert sie nur 10 g Stärkemehl.

Austernsauce.

1 Dtz. Austern	30 g Butter
$^1/_8$ *l* Milch	10 „ Sardellenbutter
$^3/_8$ *l* kräftige weiße Bouillon	Salz nach Geschmack
20 g Mehl	1 Prise Cayennepfeffer.

Kosten: M. 3,00. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

1 Portion eingekochte Grundsauce wird von dem Wasser der Austern, den in der durchgegossenen Milch $^1/_4$ Stunde langsam gekochten Austernbärten und kräftiger Bouillon hergestellt; man verwendet zur Mehlschwitze nur 20 g Butter, schlägt die übrigen 10 g und die Sardellenbutter in die fertige Sauce und schmeckt sie mit Salz und Cayennepfeffer ab. Ein groblöcheriges Sieb wird in einen Topf mit heißem Wasser gehalten; wenn das Wasser kocht,

kommen die Austern auf 3 Sekunden hinein, werden trocken abgetropft, in die erwärmte Sauciere gethan und mit der heißen, durch ein Haarsieb gerührten Sauce überfüllt.

Bearnaisesauce, leichte.

(Zu Beefsteak, Filet, Fisch, Hammelkotelett und Hammelrücken.)

3 Schalotten	50 g geschmolzene Butter
1 Gewürzkorn, 1 Pfefferkorn	2 Eßl. Bratenjus
2 Eßl. Weinessig	1 Prise Salz und Pfeffer
3 Eigelb	1 Eßl. gewiegte Petersilie.

Kosten: M. 0,40. — Bereitung: 1/4 Stunde.

Die klein geschnittenen Schalotten werden mit Gewürzkorn, Pfefferkorn und Essig in einem kleinen Topf auf das Feuer gesetzt und, wenn zur Häfte eingekocht, durch ein Sieb gegossen und zur Sauce verwendet. Alle Zuthaten rührt man mit dem Schalottenessig in einem Gefäß (am besten in sauberem Blechgeschirr) im Wasserbade dick und richtet die Sauce sofort an; sie darf nicht stehen.

Bearnaisesauce, schwere.

(Zu Beefsteak, Filet, Fisch, Hammelkotelett und Hammelrücken.)

4 Schalotten	1/4 Theel. Fleischextrakt
2 Eßl. Weinessig	3 Eßl. Jus
4 Eigelb	1 Theel. gewiegte Petersilie oder Kräuter.
1 Prise Salz und Pfeffer	
100 g Butter	

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: 1/4 Stunde.

Die Schalotten werden fein gewiegt, mit dem Essig auf 1 Eßlöffel eingekocht, die Flüssigkeit wird durch ein Sieb gegossen. Die Eigelb werden mit etwas Salz und Pfeffer, Butter, Fleischextrakt, Jus und Schalottenessig im Wasserbade geschlagen. Die Sauce muß glatt und dick aussehen und kann mit gewiegter Petersilie oder Kräutern vermischt werden, verlangt aber große Aufmerksamkeit und darf nicht stehen.

Tomaten- (rote) Bearnaisesauce. Der Weinessig und die Jus können durch 5 Eßlöffel Tomatenpuree ersetzt werden. — **Sauerampfer (grüne) Bearnaisesauce.** Den Weinessig kann man durch 2 Eßlöffel Sauerampferpuree ersetzen. Sollten die Saucen, in denen viel Butter und Ei ist, gerinnen, so schlägt man schnell ein kleines Stückchen Eis oder drei Tropfen kaltes Wasser hinein.

Bechamellesauce.

40 g Schinken
60 „ Zwiebelscheiben
42 „ Butter
20 „ Mehl
$^1/_4$ l weiße Bouillon
$^1/_4$ l Sahne oder Milch
2 Eßl. Parmesankäse
1 Prise weißer Pfeffer
Salz nach Geschmack.

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: 1 Stunde.

Den in Würfel geschnittenen mageren Schinken, ohne Rauchkanten schwitzt man in einem irdenen Topf mit den Zwiebelscheiben in der Butter, füllt das Mehl dazu und vollendet die Sauce, indem man Bouillon, Sahne oder Milch, Parmesankäse, Pfeffer und Salz hinzufügt; man läßt die Sauce langsam einkochen, rührt sie durch ein Haarsieb und erwärmt sie nochmals.

Burgunder- oder Madeirasauce.

30 g Butter
50 „ Zwiebelscheiben
1 Gewürzdosis
20 g Mehl
Salz nach Geschmack
$^1/_4$ l braune Jus
$^1/_4$ l Burgunder, Malton- od. Rotwein oder Madeira
1 Prise Zucker
1 „ Cayennepfeffer
1 g Fleischextrakt
2 Eßlöffel des betr. Weines
5 g Butter.

Kosten M. 1,50. — Bereitung: $1^3/_4$ Stunden.

Zu 1 Portion Grundsauce verwendet man in der Butter gebratene Zwiebelscheiben, kocht die Sauce $1^1/_2$ Stunde mit recht starker Jus und Wein unter Abschäumen langsam ein und streicht sie durch ein feines Sieb, erwärmt sie mit Zucker und Cayennepfeffer und fügt Fleischextrakt und noch 2 Eßlöffel Wein dazu. Die Sauce muß braun und zu guter Dicke eingekocht sein; man rührt sie mit 5 g Butter kurz vor dem Anrichten heiß. Größere Mengen müssen entsprechend länger kochen.

Buttersauce zu Fisch ohne Röstung des Mehles.

40 g Butter
20 „ Mehl
$^1/_8$ l Wasser
3 Eigelb
$^1/_8$ l Wasser
5 g Salz
1 Theel. Citronensaft.

Kosten: M. 0,25. — Bereitung: 20 Minuten.

Nachdem man Butter und Mehl kalt durchgeknetet, rührt man beides mit $^1/_8$ *l* Wasser auf dem Feuer warm, ohne es kochen zu lassen. Kurz vor dem Kochen vermischt man die Sauce mit den zerquirlten, mit Wasser verrührten Eigelb, schlägt sie dick und schmeckt sie mit Salz und Citronensaft ab. Man kann mit den Saucezuthaten auch $^1/_2$ Theelöffel einer fertigen englischen Sauce oder Maggis Kräuterwürze mit hineinschlagen und der Sauce damit einen ganz verschiedenen Geschmack geben.

Champignonssauce, braune.

20 g Butter
20 „ Zwiebeln
1 Gewürzdosis
20 g Mehl
$^1/_2$ *l* braune Bouillon und Champignonsbrühe

Eine 125 g Büchse oder 250 g frische Champignons
1 Prise Zucker
Salz nach Geschmack
1 Theel. Citronensaft
1 Eßl. Madeira od. Maltonwein
1 g Fleischextrakt.

Kosten: 1,30. Bereitung: 1 Stunde.

Die braune Grundsauce wird mit der Champignonsbrühe verrührt, die Pilze selbst werden in der Sauce, die man mit Zucker, Salz, Citronensaft, Wein und Fleischextrakt abschmeckt, nur erhitzt. Größere Champignons schneidet man in Scheiben.

Champignonssauce, weiße.

25 g Butter
~~20 „ Zwiebeln~~
20 „ Mehl
$^1/_2$ *l* Bouillon und Champignonsbrühe
1 Theel. Citronensaft

1 Prise weißer Pfeffer
Salz nach Geschmack
Eine 125 g Büchse oder 250 g frische Champignons
~~1 Eigelb.~~

Kosten M. 1,25. — Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

1 Portion Grundsauce wird mit Citronensaft, Pfeffer, Salz und den Champignons abgeschmeckt und mit dem verschlagenen Eigelb abgezogen.

Chaudeau.

2 ganze Eier
2 Eigelb
2 Eßl. Citronen- oder Apfelsinensaft
62 g Zucker

1 Theel. Citronenzucker
$^3/_{16}$ *l* Wein (Burgunder, Madeira, Malaga, Sherry, Weiß- oder Maltonwein).

Kosten: M. 0,55. — Bereitung: 20 Minuten.

Alle Zuthaten werden in einem Gefäß über gelindem Feuer mit dem Schneebesen geschlagen bis sie schaumig sind und bis zum Aufstoßen, was aber erst geschehen darf, wenn sich die ganze Flüssigkeit in Schaum verwandelt hat. Man füllt einen Löffel voll in ein Weinglas und prüft, ob sich keine Flüssigkeit mehr absetzt; sonst zieht man den Kessel zurück und schlägt weiter.

Chaudeau im Wasserbade.

4 Eigelb	1 Theel. Citronenzucker
80 g Zucker	2 Eßl. Citronensaft.
1/8 l Weißwein od. Maltonwein	

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: 20 Minuten.

Die Eigelb werden mit dem Zucker kalt verrührt, Weißwein, Citronenzucker und Citronensaft dazugefüllt, ins Wasserbad gesetzt und dick geschlagen. Um die Saucenmenge zu vermehren, kann man auch 10 g Mehl mit 1/8 l Wein besonders garkochen und zur obigen Masse rühren.

Cumberland (Pomeranzen-) Sauce.

(Zu Wildschweinsbraten, gefülltem Schweinskopf oder gekochtem kaltem Schinken.)

1 1/2 Theel. engl. Senf	1/8 l Rotwein
1 1/2 „ Öl	1/2 Theel. Bischof- oder Pomeranzenextrakt.
100 g Johannisbeergelee	
1/2 Portion braune Grundsauce	

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Englischer Senf wird mit Öl und geschmolzenem Johannisbeergelee verrührt, eine kräftige kalte Grundsauce dazugemischt, mit Rotwein und Extrakt nach Geschmack vermischt und durch ein feines Haarsieb gestrichen. Man kann auch 150 g Johannisbeergelee in der Wärme auflösen, mit 1 1/2 Theelöffel Mostrich, 1 Tropfen Pomeranzenextrakt, 1 Theelöffel Citronensäure, 1 Prise Cayennepfeffer und 4 Eßlöffel Brühe zu Sauce, die man durch ein Sieb streicht, verrühren.

Frikasseesauce, weiße.

20 g Butter	1/16 l Weißwein
20 „ Zwiebeln	1 Eßl. Citronensaft
25 „ Mehl	1 Prise weißer Pfeffer
1/2 l Bouillon, Champignons-, Spargel- oder Morchelwasser	Salz nach Geschmack
	5 g Sardellenbutter.

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Die Grundsauce wird mit Bouillon oder dem Wasser der etwa verwendeten Pilze und Gemüse bereitet und zuletzt mit Wein, Citronensaft, Pfeffer, Salz und Sardellenbutter abgeschärft. Die Hinzufügung eines Eigelb (dann aber nur 20 g Mehl), mit einem Eßlöffel Sahne verschlagen, und zuletzt noch eines Stückchens frischer Butter macht die Sauce schmackhaft und glänzend, ist aber keine Bedingung. Auch der Wein kann weggelassen und statt Citronensaft Essig verwendet werden. Die Sauce wird durch ein feines Sieb gerührt.

Fruchtmussauce.

(Apfel-, Aprikosen-, Erdbeer-, Hagebutten-, Himbeer-, Johannisbeer-, Kirschpuree-, rheinische Kraut-, frische Pflaumenpuree-, Pflaumenmus-, Preißelbeer-, Stachelbeer- ,Weintraubenpureesauce.)

125 g Obstmarmelade aus frischem, getrocknetem oder eingemachtem Obst	1 Stückchen Zimmet
Zucker nach Geschmack	1/4 Citrone
	1/2 l Wasser
	8 g Stärkemehl.

Kosten: M. 0,70. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Die Obstmarmelade wird mit Zucker, Zimmet und Citrone schmackhaft gemacht, mit 3/4 des Wassers aufgelöst und mit dem in 1/8 l Wasser gelösten Stärkemehl verbunden. Dann wird die ganze Masse aufgekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Durch einige Eßlöffel Weißwein ist die Sauce zu verfeinern. Da die Obstmarmeladen an Dichtigkeit verschieden sind, richtet sich die Menge zur Verdünnung nach Beschaffenheit der Früchte.

Grundsauce, braune.

20 g Butter	20 g Mehl
20 „ Zwiebeln, klein geschnitten	1/2 l braune Bouillon
1 Gewürzdosis	1 Prise Pfeffer
	Salz nach Geschmack.

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Butter wird geschmolzen, mit Zwiebeln und Gewürzen durchgeschmort, das Mehl darin gelb geröstet, unter Rühren die Bouillon dazugegossen, 1/2 Stunde eingekocht, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt, durch ein Sieb gestrichen, heiß gerührt und zum Gebrauch ins Wasserbad gestellt.

Grundsauce, weiße.

20 g Butter	$1/2$ l Bouillon
20 „ Zwiebeln	1 Prise weißer Pfeffer
20 „ Mehl	Salz nach Geschmack.

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: $3/4$ Stunden.

Die Butter wird geschmolzen, 1 abgeschälte Zwiebel hineingelegt, das Mehl unter Rühren dazugeschüttet und, wenn es Blasen zeigt, langsam die Bouillon hinzugefüllt, oft umgerührt, bis auf $1/4$ l eingekocht und durch ein feines Sieb gerührt, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt und erhitzt. 5 g harte Butter beim Anrichten schnell unter die Sauce geschlagen, machen dieselbe glänzend; ein dazugeschlagenes, mit Flüssigkeit verdünntes Ei verbessert sie. Die Sauce muß aber noch einige Augenblicke damit heiß geschlagen werden.

Gurkensauce.

20 g Butter	2 Eßl. grob gewiegte Pfeffer- oder Salzgurke oder Mixed-Pickles
20 „ Zwiebeln	1 Prise Zucker
1 Gewürzdosis	1 „ Pfeffer
20 g Mehl	Salz nach Geschmack.
$1/2$ l braune Bouillon	
$1/2$ Eßl. Weinessig	

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: 1 Stunde.

1 Portion Grundsauce wird mit Weinessig und Pfeffer- oder Salzgurke oder den Mixed-Pickles aufgekocht, mit Zucker, Pfeffer und Salz abgeschmeckt.

Holländische Crèmesauce (Fischsauce).

$1/2$ Theel. Essig	80 g frische Butter
3 Eigelb	4 Tropfen kaltes Wasser.

Kosten: M. 0,40. — Bereitung: 5 Minuten.

Der Essig verdampft in einem Topfe; er muß etwas auskühlen. Die Eigelb werden darin mit einem Stückchen Butter verquirlt und die andere Butter unter stetem Rühren dazugefügt; sobald sich die Sauce zu sehr erwärmt, wird 1 Tropfen Wasser dazugegeben. Sie darf nicht kochen, muß sehr zart und sämig sein, und muß gleich angerichtet werden.

Holländische Sauce.

(Besonders zu Spargel und Fisch.)

2 Eier
50 g frische Butter
25 „ Parmesankäse
5 „ Mehl
2 Tropfen Essig

1/8 l saure Sahne
5 g Salz
1 Eßl. Fisch-, Gemüsewasser oder Brühe.

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: 25 Minuten.

Die Eier werden mit den Zuthaten gut verrührt und im Kessel oder in irdenem Topfe über schwachem Feuer mit kleinem Schneeschläger in ungefähr 20 Minuten dick geschlagen. Die Sauce darf nur vor den Kochpunkt kommen, nicht kochen; sie kann auch im Wasserbad dick gerührt werden, darf aber nicht stehen.

Holländische Sauce, einfache.

(Zu Blumenkohl, Fisch, Huhn mit Reis oder Kalbfleisch mit Reis, Spargel.)

20 g Butter
20 „ Mehl
1/4 l des betreffenden Gemüse- oder Fischwassers
5 g Zucker

1 Theel. Citronensaft
Salz nach Geschmack
1 Prise Muskatnuß
2 Eigelb } verquirlt.
1 Eßl. Milch }

Kosten: M. 0,20. — Bereitung: 3/4 Stunden.

1 Portion weiße Grundsauce wird mit Zucker und Citronensaft, Salz und ein wenig Muskatnuß (kann auch fortbleiben), sowie mit den durchgerührten Eigelb heiß geschlagen, darf aber nicht mehr kochen. Man kann die Sauce nach Belieben mit Austern, Champignons, Hummerfleisch, Kapern oder Trüffelstückchen vermischen. Als Sauce zu Blumenkohl, Fisch und Huhn mit Reis oder Kalbfleisch mit Reis bleiben Citronensaft und Zucker weg. Man kann die Sauce beliebig durch mehr Eier oder Butter, die man zuletzt zuschlägt, verfeinern.

Holländische Sauce, fettere.

(Sauce zu Fisch, gekochten Hühnern, Poularden u. s. w.)

85 g frische feinste Butter
4 Eigelb
1/2 Theel. Mehl
5 g frische feinste Butter

4 Eßl. Wasser
3 Tropfen Citronensaft oder 1 Tropfen Essig.

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: 20 Minuten.

85 g Butter werden in Stückchen geteilt und in kaltes Wasser gelegt. Die Eigelb werden mit 1/2 Theelöffel Mehl, 5 g Butter und dem Wasser im Wasserbade gerührt, bis sie sich stark verdicken. Dann schlägt man nach und nach die Butter dazu, darf die Sauce aber nicht kochen lassen; nach Geschmack und Verwendung schärft man sie mit Citronensaft oder Essig ab. Die Säure kann nach Belieben wegfallen und Weißwein oder Austernwasser anstatt ihrer verwendet werden. Die Sauce darf nicht stehen.

Zu feinem Fisch ist dies eine unvergleichliche Sauce, die man durch verschiedene Zuthaten: als **Crevettensauce** mit 2 Eßlöffeln Krebsbutter und 65 g ausgepalten Crevetten, als **Kräuterpureesauce** mit 20 g blanchierten und durch ein Sieb gerührten Kräutern (worunter auch Sauerampfer), als **Diplomatensauce** mit 1 Eßlöffel gewiegten Champignons und 2 Eßlöffeln Tomatenpuree, verändern kann.

Kaviarsauce, warme bereitet man aus obiger Sauce, indem man 4 Eßlöffel körnigen Kaviar auf ein Sieb legt, kaltes Wasser überlaufen läßt, so daß ein Korn vom anderen sich trennt, ihn schnell zwischen die fertige Sauce rührt und sofort anrichtet.

Kapernsauce, braune.

20 g Butter	1/2 Theel. Kapern
20 „ Zwiebeln	1/2 „ Citronensaft
1 Gewürzdosis	1 Prise Pfeffer
20 g Mehl	1 „ Salz und feiner Zucker
1/2 l braune Bouillon	nach Geschmack.

Kosten: M. 0,55. — Bereitung: 1 Stunde.

Die braune Grundsauce streicht man durch ein Sieb, fügt die anderen Zuthaten hinzu und schmeckt die Sauce ab.

Kapernsauce, weiße.

25 g Butter	1 Prise weißer Pfeffer
20 „ Zwiebeln	Salz nach Geschmack
20 „ Mehl	1 Eigelb
1/2 l Bouillon oder, wenn zu Fischen, 1/2 l Fischbouillon	1 Eßl. Kapern
1 Eßl. Citronensaft	5 g Butter.

Kosten: M. 0,75. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Zu 1 Portion Grundsauce fügt man Citronensaft, Pfeffer und Salz, verschlägt die Sauce mit in etwas Bouillon zerquirltem

Eigelb, rührt sie durch ein Sieb, erhitzt sie mit den Kapern und schlägt 5 g Butter hinein. Wird sie saurer gewünscht, so kann man einige Tropfen Kaperneſſig hinzufügen und stumpft die Säure mit 1 Prise Zucker ab.

Kaviarsauce, kalte.

1 Portion Mayonnaisensauce
65 g Kaviar.

Kosten: M. 2,15. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Kaviar wird auf ein Sieb gelegt und mit kaltem Wasser übergossen, so daß sich ein Korn vom andern trennt; kurz vor dem Anrichten wird er unter die Mayonnaisensauce gezogen. Man giebt diese Sauce gern zu blauem Fisch.

Kirschsauce.

250 g saure Kirschen	5 g Stärkemehl
$^3/_8$ *l* Wasser	1 Eßl. Wasser.
25 g Zucker	

Kosten: M. 0,35. — Bereitung: 1 Stunde.

Man stößt die abgestielten Kirschen samt den Kernen im Steinmörser, thut sie in einen irdenen Topf, gießt das Wasser darauf, deckt den Topf zu, läßt die Masse langsam $^3/_4$ Stunden bei schwacher Hitze kochen und rührt sie durch ein Haarsieb. Dann bringt man den Saft wieder zum Kochen, rührt Zucker und das in Wasser gelöste Stärkemehl dazu, läßt es unter Rühren 5 Minuten gar kochen und stellt die Sauce kalt.

Man kann die Sauce auch von getrockneten Kirschen oder frischen Aprikosen (**Aprikosensauce**) oder getrockneten Hagebutten (**Hagebuttensauce**) oder frischen Pflaumen (**Pflaumensauce**) bereiten.

Kräutersauce, braune.

3 g Petersilie	$^1/_2$ *l* Bouillon
1 Schalotte	2 g Fleischextrakt
$^1/_2$ Lorbeerblatt	$^1/_8$ *l* Jus oder Liebigbouillon
1 Zweig Thymian	2 Eßl. gewiegte Kräuter
4 Pfefferkörner	4 Tropfen Citronensaft
20 g Butter	Salz nach Geschmack
20 „ Mehl	20 g Butter.

Kosten: M. 0,95. — Bereitung: 1 Stunde.

Petersilie, Schalotte, Lorbeerblatt, Thymian und Pfefferkörner werden in der Butter angebraten, das Mehl wird darin geschwitzt,

die Bouillon daraufgefüllt, mit Fleischextrakt versetzt und zur Hälfte eingekocht, mit Jus oder Liebigbouillon vermehrt und mit den Kräutern vermischt. Die Sauce wird mit Citronensaft, Salz und Butter heiß gerührt. Man kann billiger auch nur die braune Grundsauce bereiten und nimmt anstatt der Schalotte 1 Eßlöffel gewiegte Kräuter.

Esdragonsauce, braune bereitet man mit 12 Blätter Esdragon und 1/4 Theelöffel Essig, gießt die Sauce durch ein Sieb und thut 8 in der Länge durchschnittene Esdragonblätter hinein.

Kräutersauce, grüne feine kalte. Für 4—6 Personen.

4 g Esdragon	1 Sardelle
4 „ Kerbel	2 harte Eigelb
2 „ Pimpinellen	2 rohe Eigelb
2 „ Kresse	5 g Salz
6 „ Spinatblätter	100 g Öl
1 „ Schnittlauch	1 1/2 Eßl. Citronensaft
2 l Salzwasser zum Blanchieren der Kräuter	3/4 Theel. Anisetteliqueur
	1 Prise weißer Pfeffer.

Kosten: M. 0,70. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Die Kräuter werden verlesen, in vielem Salzwasser 1 Minute übergewellt, herausgenommen, kalt übergossen und auf einem Tuch abgetropft, um möglichst alle Feuchtigkeit abzunehmen, und mit der gewiegten Sardelle durch ein Sieb gerieben. Die harten Eigelb rührt man durch ein feines Sieb, fügt die rohen Eigelb und Salz dazu, verrührt mit dieser Salbe tropfenweise das Öl und rührt dann nach und nach den Kräuterbrei dazu. Zuletzt schmeckt man die Sauce mit Citronensaft, Anisetteliqueur und Pfeffer ab. Diese Sauce wird zu feinen Fleisch- oder Gallertgerichten gegeben.

Kräutersauce, weiße (Maitre d'hôtelsauce); Dill-, Esdragon-, Petersilien-, oder Schnittlauchsauce.

(Zu grünen Kartoffeln zu verwenden, auch zu Brechspargel, Fisch, Fischfilet, Hopfenkeimchen, gekochtem Huhn und Rindfleisch.)

1 Schalotte, gewiegt	1 Prise weißer Pfeffer
30 g Butter	Salz nach Geschmack
20 „ Mehl	2 Eßl. gewiegte Kräuter
1/2 l sehr gute weiße Bouillon	1 „ „ Champignons (können zu Gemüsen fehlen).
1 Theel. Citronensaft	

Kosten: M. 0,75. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Die gewiegte Schalotte wird mit der Butter leicht geschwitzt,

das Mehl hinzugefügt und mit der Bouillon und dem Citronensaft, Pfeffer und Salz zu einer kräftigen Sauce verrührt. Dieselbe wird mit den gewiegten Kräutern und Champignons erhitzt, ohne zu kochen. 1 Eßlöffel Sahne, zuletzt daran gerührt, macht sie sehr schmackhaft. Zu Dill-, Esdragon-, Petersilien- und Schnittlauchsauce wird an Stelle der Kräuter Dill, Esdragon, Petersilie oder Schnittlauch genommen.

Krebssauce.

(Zu Blumenkohl, Fisch, Frikassee, Hühnergerichten und Maccaroni.)

1 Mdl. Krebse	1 Eßl. Sahne
10 g Salz	10 g Butter
2 *l* Wasser	Salz nach Geschmack
30 g Butter	1 Prise weißer Pfeffer
20 „ Mehl	1 Prise Zucker.
$^1/_2$ *l* gute weiße Bouillon	

Kosten: M. 1,30. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die Schwänze und Scheren der nach Vorschrift gekochten Krebse werden herausgebrochen und mit einigen Eßlöffeln kalter Bouillon zurückgestellt. Die graue Masse entfernt man aus den Krebsleibern und stößt den ganzen übrigen Krebs im Steinmörser so fein als möglich. Zu der in irdenem Topf erhitzten Butter werden die gestoßenen Krebse gethan und unter fortgesetztem Rühren geschwitzt; dann wird das Mehl darüber gestreut, gar gerührt, die Bouillon dazugefüllt und die Sauce glatt gerührt, erst zugedeckt gekocht und dann eingekocht. Nachdem man die Sauce durch ein Haarsieb gestrichen, erhitzt man sie und verrührt sie mit der Sahne und einem Stückchen frischer Butter, kostet sie mit Salz, Pfeffer und Zucker ab und legt das Krebsfleisch hinein, ohne daß es kocht.

Hummersauce ebenso, nur nimmt man anstatt Krebse und Krebsbutter: Hummer und Hummerbutter; ein übrig gebliebener Hummerleib ist dazu gut verwendbar.

Crevettensauce ebenso, mit 65 g ausgepalten Crevetten und verwendet man lieber Krebsbutter als Crevettenbutter, weil letztere leicht streng schmeckt.

Marsala- oder Madeiramehlspeisensauce.

60 g Zucker	1 Prise Zimmet
3 Eigelb	40 g frische Butter.
$^3/_{16}$ *l* Marsala oder Madeira	

Kosten: M. 0,95. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Alle Zuthaten werden über langsamem Feuer oder im Wasserbade so lange mit dem Schneebesen geschlagen, bis sich die ganze Masse in Schaum verwandelt hat; von einer Probe darf sich im Glase keine Flüssigkeit absetzen.

Mayonnaisensauce I.

1 Schalotte	2 Eßl. süße Sahne
20 g Butter	2 Eigelb
20 „ Mehl	5 Eßl. Öl
1/4 *l* kräftige Bouillon	1/2 Theel. franz. Essig
1 Eßl. Weinessig	Salz und weißer Pfeffer.

Kosten: M. 0,90. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Die Schalotte wird gerieben, mit Butter im irdenen Topfe geschwitzt, mit Mehl, Bouillon und Weinessig zu einer weißen, ziemlich dicken Sauce abgerührt und mit der süßen Sahne vermischt. Man rührt bis zum Erkalten, giebt die Sauce durch ein Sieb und zieht langsam die mit dem Öl in irdenem Napfe dick gerührten Eigelb darunter. Mit Essig, Pfeffer und Salz abgeschmeckt, wird sie beliebig verwendet.

Mayonnaisensauce II.

3 Eigelb	1 Prise weißer Pfeffer
5 g Salz	1 Schalotte
125 „ Öl	1 Eßl. Bouillon od. Wasser.
1 1/2 Eßl. franz. Essig	

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: 20 Minuten.

Die Eigelb werden in kleinem Napfe mit dem Salz verrührt, ein Teil des Öles tropfenweise, sehr allmählich, und später etwas Essig, zu dem man vorher Pfeffer und geriebene Schalotte gegeben und den man durchgegossen hat, abwechselnd mit Öl dazugerührt, bis alles verbraucht ist. Zuletzt wird die Sauce mit Bouillon bis zu gewünschter Dicke gebracht und abgeschmeckt. Sie kann auch durch eine im Wasserbade gerührte, vollkommen erkaltete Mayonnaise (s. das folgende Recept) oder durch Ölsauce verlängert und leichter gemacht werden.

Mayonnaisensauce III.

4 Eigelb	5 g Salz
4 Eßl. Öl	1 Prise weißer Pfeffer
2 Eßl. franz. Essig	1 gerieb. Schalotte.
6 „ kalte Bouillon	

Kosten: M. 0,75. — Bereitung: 1/4 Stunde.

Alles zusammen wird in sauberem Blechgeschirr verquirlt, in kochendes Wasser gestellt und dick gequirlt, danach kalt gestellt und nach Belieben auch mit Mostrich, englischem Senf und Kräutern nach Geschmack gemischt. Diese Mayonnaise ist nahrhafter und verdaulicher als die vorige; man kann sie aber auch, vollkommen erkaltet, mit ihr mischen. Außerdem hat sie den Vorzug, daß sie schnell in großen Mengen zu bereiten ist. Zu Fleischsalaten ist es vorteilhaft, sie noch warm zu verwenden, damit die Fleischteile die Sauce gut anziehen.

Mayonnaisensauce, rote: Zu Hummer kann man die gekochten Hummereier mit 1 Eßlöffel Butter stoßen, durch ein Sieb streichen und zur Färbung der Mayonnaise verwenden.

Meerrettichsauce.

2 Eßl. gerieb. Meerrettich	20 g Mehl
$^1/_8$ l Bouillon	$^1/_2$ l Bouillon
25 g Butter	Salz nach Geschmack.
20 „ Zwiebeln	

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Meerrettich, schnell geschält und auf einem Reibeisen gerieben, läßt man mit $^1/_8$ l Bouillon in irdenem Topfe langsam ziehen, mischt 1 Portion Grundsauce dazu und schmeckt mit Salz ab. Ist der Meerrettich sehr scharf, so kann man 2 Eßlöffel Milch oder Sahne hinzufügen. Geriebener Meerrettich darf nicht trocken stehen bleiben, sondern muß mit Milch oder mit etwas Essig angerührt werden, damit er nicht schwarz wird.

Milchsauce.

(Milchsauce mit Citronen-, Kakao-, Mandel-, Maraschino-, Vanillegeschmack.)

$^3/_8$ l Milch	6 g Stärkemehl
20 g Zucker	2 Eigelb.
1 kleine Prise Salz	

Kosten: M. 0,20—0,40. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

$^1/_4$ l Milch wird nach Belieben mit 6 bitteren Mandeln, $^1/_4$ Stange Vanille, 25 g Doppel-Kakao oder 30 g einfachem Kakao, 1 Eßlöffel Citronenzucker oder 2 Eßlöffel Maraschino, Zucker und Salz erhitzt. Das Stärkemehl (mit den Eigelb und $^1/_8$ l kalter Milch verrührt) wird unter fortgesetztem Rühren mit der Masse aufgekocht, durch ein Sieb gegeben und bis zum Erkalten öfter umgerührt, damit sich keine Haut bildet. Man kann die Eigelb

auch fortlassen, muß aber dann 1 g Stärkemehl mehr nehmen. Eine Vermischung der fertigen Sauce mit 3 Eßlöffel aufgelöstem Fruchtgelee, 3 Eßlöffel Schlagsahne oder 3 Eßlöffel Eierschnee ist zur Abwechslung auch zu empfehlen.

Mintsauce.

(Zu kaltem oder warmem Hammelbraten.)

1 Eßl. getrocknete Mint	5 g Salz
2 „ Wasser	4 Eßl. franz. Essig.
5 g Zucker	

Kosten: M. 0,25. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Die Mint wird mit kaltem Wasser übergossen und zugedeckt 1/2 Stunde heiß gestellt. Darauf vermischt man den durch ein Theesieb gegossenen Mint-Extrakt mit Zucker, Salz, Essig und giebt die Sauce zu Tisch. Das unter Mint verstandene Kraut ist menta viridis (römische Minze). In England ist sie eine beliebte Würze und wird getrocknet, gepulvert auch hier in den Handel gebracht.

Morchelnsauce.

(Zu gekochtem Geflügel und Hammel-, Kalb-, Rindfleisch.)

250 g frische Morcheln (oder eine 125 g Büchse Morcheln nebst eingekochter Pilzbrühe u. 3/8 l Bouillon)	20 g Zwiebeln 20 „ Mehl 1 „ Fleischextrakt 5 „ Butter
35 g roh. magerer Schinken	1 Prise weißer Pfeffer
1/2 l Morchelwasser	Salz nach Geschmack
25 g Butter	1 Theel. gewiegte Petersilie.

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: 1 1/4 Stunde.

Die Morcheln werden vorbereitet, die Flüssigkeit wird mit dem Schinken in einem offenen Gefäß bis zu 1/2 l eingekocht. Mit dieser Brühe bereitet man die Grundsauce, rührt sie durch ein Sieb, wiegt die Morcheln gröblich, läßt sie darin aufkochen, verschlägt die Sauce mit Fleischextrakt, 5 g Butter, Pfeffer, Salz und Petersilie und richtet sie recht heiß an.

Mostrichsauce (Senfsauce), einfache braune.

20 g Butter	1 Eßl. Mostrich (Senf)
20 „ Zwiebeln	1 Theel. Zucker
1 Gewürzdosis	1/2 „ Citronensaft
20 g Mehl	Salz nach Geschmack.
1/2 l braune Bouillon	

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Grundsauce wird wie gewöhnlich bereitet; Mostrich oder Senf mit Zucker und Citronensaft, sowie mit einigen Eßlöffeln fertiger Sauce, mit der er sich ganz verbinden muß, verrührt; dann erst fügt man ihn zu der übrigen Sauce, mit der er aufkocht. Die Sauce wird durch ein Sieb gestrichen und nach dem Erhitzen mit Salz abgeschmeckt.

Mostrichsauce (Senfsauce), feine geschlagene.

2 Eßl. Mostrich (Senf)	1 Prise Zucker
2 Eigelb	1 „ Salz
40 g Butter	$^1/_8$ *l* gute Fleischbouillon und Weißwein gemischt.
5 „ Mehl	
1 Theel. Citronensaft	

Kosten: M. 0,40. — Bereitung: 10 Minuten.

Alle Zuthaten werden in ein Gefäß gethan und auf dem Feuer, in kochendem Wasser stehend, zu guter Dichtigkeit aufgeschlagen. Die Sauce darf nicht stehen.

Ölsauce.

(Zu harten Eiern, kaltem Rindfleisch, Schweinskopf und Sülze.)

20 g Öl	2 Eßl. Weinessig
20 „ Zwiebeln	1 „ gewiegte Kräuter
20 „ Mehl	Salz nach Geschmack
$^3/_8$ *l* Bouillon	1 Prise weißer Pfeffer.

Kosten: M. 0,45. — Bereitung: $1^1/_4$ Stunde.

Öl, klein geschnittene Zwiebeln und Mehl werden zusammen geschwitzt, mit $^5/_{16}$ *l* Bouillon und 1 Eßlöffel Essig verkocht, vom Feuer genommen, durch ein Sieb gestrichen und kalt gerührt. Dann thut man fein gewiegte, vorher abgewellte Kräuter und soviel Bouillon, daß die Sauce die richtige Dicke hat, dazu und schmeckt mit Salz, Pfeffer und Essig ab. Man kann die Sauce mit gewiegten Kapern, Gurken und Mostrich verfeinern. Auch dient sie zur Verlängerung von teureren Mayonnaisensaucen.

Perlzwiebelsauce.

20 g Butter	1 Prise Zucker
20 „ Zwiebeln	1 „ weißer Pfeffer
20 „ Mehl	Salz nach Geschmack
$^1/_2$ *l* Bouillon	1 Eßl. Perlzwiebeln
1 Eßl. Weinessig	1 Eigelb.

Kosten: M. 0,70. — Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

1 Portion Grundsauce wird mit Weinessig, Zucker, Pfeffer und Salz abgeschmeckt, durch ein Sieb gerührt, mit den Perlzwiebeln aufgekocht und mit verdünntem Eigelb nach Vorschrift abgezogen.

Remouladensauce I.

2 harte Eigelb	1 Theel. Kapern
2 rohe Eigelb	1 Sardelle
5 g Salz	1/2 Theel. Mostrich
1/2 Theel. Zucker	1 Prise weißer Pfeffer
125 g Öl	1 Eßl. gewiegte Kräuter.
2 Eßl. franz. Essig	

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Eigelb werden durch ein Sieb gerieben und mit Salz, Zucker und Öl zu einer Salbe verarbeitet, indem man tropfenweise Öl und, nach Verbrauch von 1/4 des Öles, Essig und Öl tropfenweise und abwechselnd dazufügt. Die Sauce wird mit gewiegten Kapern, Sardellen, Mostrich und Pfeffer pikant abgeschmeckt und mit gewiegten Kräutern gemischt.

Remouladensauce II.

20 g Öl	1/2 Theel. Zucker
15 „ Mehl	1 Eßl. gewiegte Kräuter
1/4 l Bouillon	Salz nach Geschmack
1 Eigelb	1 Prise weißer Pfeffer
1 hartes Eigelb	1 Eßl. Weinessig.
1 Theel. Mostrich	

Kosten: M. 0,45. — Bereitung: 1 1/4 Stunde.

Eine Ölsauce (s. Seite 267) wird hergestellt; 1 rohes und ein hart gekochtes Eigelb werden durch ein Sieb gestrichen, Mostrich, Zucker und die durchgestrichenen Kräuter werden verrührt, die Ölsauce wird dazu gemischt, verdünnt und mit Salz, Pfeffer und Essig abgeschmeckt.

Ravigottesauce: Remouladensauce ohne Mostrich, mit 4 Eßlöffeln überwellten, gewiegten Kräutern und einigen Tropfen Citronensaft.

Rosinensauce.

20 g Butter	10 Stück süße Mandeln
20 „ Zwiebeln	2 Eßl. Bouillon
1 Gewürzdosis	1 gestoßene Nelke

20 g Mehl	1 gestoßenes Gewürzkorn
1/2 l braune Bouillon	Salz nach Geschmack
30 g Sultanrosinen	1 Theel. Zucker
10 „ Korinthen	1 „ Citronensaft.

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: 2 1/2 Stunde.

Die Grundsauce wird zu richtiger Dicke eingekocht. Die vorbereiteten Rosinen und Korinthen, sowie die abgezogenen, in Stifte geschnittenen Mandeln werden in einigen Eßlöffeln Bouillon weich gekocht, die fertige Sauce wird mit dem gestoßenen Gewürz, Salz, Zucker und Citronensaft abgeschmeckt, durch ein Sieb gerührt, die Einlagen werden darin durchgeschmort. Man kann auch große, entkernte, einmal durchgeschnittene Rosinen verwenden und 1 Eßlöffel Weißwein hinzufügen.

Sardellen- oder Heringssauce.

25 g Butter	
20 „ Zwiebeln	1/8 Eßl. Weinessig
20 „ Mehl	1 Prise weißer Pfeffer
1/2 l Bouillon	Salz nach Geschmack
65 g Sardellen oder 1 gewässerter Hering	1 Eigelb.

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Die durch ein Sieb geschlagene Grundsauce wird mit den gewaschenen, gestoßenen, durch ein Haarsieb gestrichenen Sardellen oder dem ebenso behandelten Hering, Weinessig, Pfeffer, Salz und Eigelb verschlagen, darf aber nicht mehr kochen. Die zerkleinerten Sardellengräten kocht man in Bouillon auf und verwendet sie zur Grundsauce.

Sardellensauce, geschlagene.

65 g Sardellen	1/4 l kräftige Bouillon
35 „ Butter	1/8 „ Weißwein
1 gerieb. Schalotte	1 Eßl. Citronensaft
10 g Mehl	1 Prise Salz und Pfeffer.
2 Eigelb	

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Die gesäuberten Sardellen werden mit 10 g Butter fein gestoßen, mit der Schalotte durch ein Haarsieb und mit der übrigen Butter, Mehl, Eigelb, Bouillon und Wein in kochendem Wasser stehend, bis zum Kochen gerührt, mit Citronensaft, Pfeffer und Salz abgeschmeckt und unter Rühren angerichtet.

Sauce à la crème.
(Zu Spargel, anderen feinen Gemüsen und Huhn.)

20 g Schinken	1/4 l Sahne
20 „ frische Champignons	5 g Butter
5 „ Petersilie	Salz nach Geschmack
20 „ Butter	1 Prise weißer Pfeffer
20 „ Mehl	1 „ Muskatnuß.
1/4 l Bouillon	

Kosten: M. 0,75. — Bereitung: 1 Stunde.

Kleingeschnittener Schinken, saubere Champignons und gewaschene Petersilie schwitzen mit der Butter gehörig durch. Das Mehl wird darüber gesiebt, Bouillon aufgegossen, das Ganze 1/2 Stunde zugedeckt, langsam gekocht, die Sahne dazugerührt; die zu guter Dicke eingekochte Sauce wird durch ein Haarsieb gestrichen, mit 5 g Butter heiß gerührt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abgeschmeckt und angerichtet. Pikanter kann man diese Sauce bereiten durch: 20 g Sardellenpuree, das man dazu schlägt, (zu Fisch oder feinen Frikassees) oder als **Sauce à la crème, rote,** durch: 20 g Krebsbutter oder Hummerbutter und nach Belieben noch 20 g Sardellenpuree.

Sauce à la reine.
(Zu Fisch, Fleisch und Huhn.)

40 g Schinken	1/4 l Sahne oder Milch
40 „ Zwiebeln	Salz nach Geschmack
30 „ Butter	2 Eßl. gestoß. Hühnerbrust
20 „ Mehl	2 Tropfen Citronensaft.
1/4 l Bouillon	

Kosten: M. 0,90. — Bereitung: 1 Stunde.

Man bereitet eine Bechamellesauce (jedoch ohne Parmesankäse und Pfeffer) mit Bouillon und 1/8 l Sahne oder Milch und schlägt das gestoßene, durch ein feines Sieb geriebene Fleisch der gekochten oder gebratenen Hühnerbrust, das mit der übrigen Sahne oder Milch verrührt wurde, hinzu, nachdem die Sauce durch ein Sieb gerührt ist. Man schmeckt mit Citronensaft und Salz ab; die Sauce darf aber nicht mehr kochen.

Sauerampfersauce.
(Feine Sauce zu Geflügel, Fisch und Fleisch.)

20 g Butter	10 g Sauerampfer
20 „ Zwiebeln	2 Eßl. Sahne

20 g Mehl	2 Eigelb
$^1/_2$ *l* Bouillon	Salz nach Geschmack
10 g Butter	1 Prise Cayennepfeffer.

Kosten: M. 0,70. — Bereitung: 1 Stunde.

Zu einer gut eingekochten Grundsauce, aus der man die Zwiebel entfernt hat, schlägt man den mit 10 g geschmolzener Butter in einem Topfe über dem Feuer in 1 Minute weich gedämpften, mit Sahne und Eigelb verrührten, durch ein Haarsieb gestrichenen Sauerampfer, schmeckt die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer ab und richtet sie, nochmals durch ein Haarsieb gerührt, sehr heiß an.

Schokoladensauce.

62 g gute Schokolade oder	2 Eigelb
32 „ Doppel-Kakao oder	1 Eßl. Vanillezucker
40 „ einfacher Kakao	2 „ Schlagsahne od. Eierschnee.
$^1/_4$ *l* Wasser	
50 g Zucker	

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Schokolade (oder Kakao), Wasser und Zucker kocht man auf, quirlt die Eigelb in einem Topfe, vermischt die Schokolade damit und läßt sie ziehen, ohne zu kochen, gießt die Sauce durch ein feines Sieb und zieht sie mit Vanillezucker und Schlagsahne oder Eierschnee durch.

Soubisesauce.

(Zu Hammelkoteletts oder Steaks; ein Übergang der Sauce zum Gemüse.)

200 g weiße Zwiebeln	$^1/_8$ *l* weiße Bouillon
20 „ roher Schinken	$^1/_8$ *l* Sahne
30 „ Butter	Salz nach Geschmack
6 Pfefferkörner	1 Prise weißer Pfeffer
15 g Mehl	15 g Butter.

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Zwiebeln werden geschält und in dicke Scheiben geschnitten, in kochendem Wasser schnell blanchiert und kalt abgespült. Sie schmoren langsam im irdenen Topfe mit dem Schinken, der Butter und den Pfefferkörnern gar, ohne Farbe anzunehmen; sind sie weich, so wird das Mehl dazu geschüttet, gar gerührt und langsam

mit Bouillon und Sahne verbunden, eingekocht, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und durch ein Haarsieb gestrichen. Den Brei erhitzt man schnell mit einem kleinen Stück Butter und richtet ihn auf den Fleischstücken oder in der Mitte derselben an.

Specksauce, braune.

30 g Speck	3 Eßl. Weinessig
20 „ Zwiebeln	1 gestoßene Gewürzdosis
25 „ Mehl	Salz nach Geschmack
1/2 *l* braune Bouillon	15 g Zucker oder Sirup.

Kosten: M. 0,55. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Mit dem in kleine Würfel geschnittenen, in irdenem Topfe hellgelb gebratenen Speck werden die fein gewiegten Zwiebeln durchgeschwitzt, dann das Mehl darin gar gemacht und mit der Bouillon eingekocht. Mit Essig, Gewürz, Salz, Zucker oder Sirup schmeckt man die Sauce ab und richtet sie an. Diese Sauce eignet sich als Beigabe zu **Kartoffeln mit der Schale** oder auch zu **geschmorten Gurken.**

Tartarensauce.

6 Schalotten, in Essig eingemacht	1 Eigelb
1 Eßl. Öl	1 Eßl. Öl
20 g Mehl	1 Prise weißer Pfeffer
1/2 Theel. Mostrich oder 1/8 Theel. engl. Senf	Salz nach Geschmack
1/4 *l* Bouillon	1 Eßl. gewiegte Pfeffergurke oder Mixed-Pickles
2 Eßl. Weinessig	1 Theel. gewiegte Kapern.

Kosten: M. 0,65. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Schalotten werden gehackt und mit Öl und Mehl in kleinem irdenem Topfe geschwitzt, bis das Mehl gar ist. Der Mostrich (oder engl. Senf) wird mit der Bouillon durchgerührt und diese mit dem Essig zu der Mehlschwitze gerührt, alles zu einer dicken Sauce gekocht, vom Feuer genommen und kalt gerührt. 1 Eßlöffel Öl wird tropfenweise mit dem Eigelb dick gerührt. Die erkaltete, nach und nach dazu gefügte Sauce wird nun mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt und die gewiegten Zuthaten damit gemischt. Man kann diese Sauce auch mit gewiegten Kräutern oder gewiegten Champignons in Essig anstatt mit Pfeffergurke oder Mixed-Pickles herstellen und die Flüssigkeit durch 1/8 *l* saure oder süße Sahne und 1/8 *l* Bouillon ersetzen.

Tomatenſauce.

500 g Tomaten	1/2 l kräftige Bouillon
20 „ Butter	1 Eigelb
20 „ roher Schinken	1 Theel. Citronenſaft
1 Gewürzdoſis	Salz nach Geſchmack
20 g Zwiebeln	1 Priſe weißer Pfeffer.
20 „ Mehl	

Koſten: M. 1,00. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Tomaten ſchneidet man durch, nimmt Waſſer und Körner heraus, legt die Stücke in einen irdenen Topf mit Butter, klein geſchnittenem Schinken, Gewürzen und Zwiebelſcheiben, und läßt alles, zugedeckt, langſam durchſchwitzen. Dann ſiebt man das Mehl dazu, ſchwitzt es gar, füllt die Bouillon darauf und läßt die Sauce 1 Stunde langſam kochen, giebt ſie durch ein Haarſieb, zieht ſie mit dem Eigelb ab und verſchärft ſie mit Citronenſaft, Salz und Pfeffer. Eine Priſe Zucker iſt oftmals nötig, um die Säure etwas abzuſtumpfen, ohne daß man die Süße ſchmecken darf.

Trüffelſauce.

20 g Trüffeln	1/4 l Madeira
20 „ Mehl	1/8 „ Rotwein
25 „ Butter	1 Priſe Zucker
20 „ Zwiebeln	10 g Butter
1 Gewürzdoſis	Salz nach Geſchmack.
1/4 l braune Jus od. Liebigbouillon	

Koſten: M. 2,20. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Die nach Angabe vorbereitete Trüffel legt man in ſo viel heißes Öl und 2 Eßlöffel Jus mit 1 Priſe Salz, daß ſie davon bedeckt iſt und kocht ſie auf gleichmäßiger Hitze, zugedeckt, bis ſie ſich leicht durchſtechen läßt; dann wird ſie abgeſchält, Schalen und Flüſſigkeit benützt, wie unten beſchrieben. Oder man verwendet konſervierte Trüffeln. Zur Bereitung der Grundſauce von Mehl, Butter, Zwiebeln und Gewürzdoſis wird ſehr ſtarke Jus oder Liebigbouillon genommen und mit dem Madeira und Rotwein, der vom Bodenſatz abgegoſſenen Flüſſigkeit und den Schalen der Trüffeln langſam 3/4 Stunden gekocht, abgeſchäumt, durch ein Sieb gerührt, mit einer Priſe Zucker, 10 g Butter und den Trüffelſtückchen heiß gerührt, mit Salz abgeſchmeckt; wenn nötig erhöht man die Farbe

durch einen Tropfen Speisecouleur. Je länger man die Sauce kocht, desto klarer wird sie; größere Mengen kochen entsprechend länger; gesalzen wird am besten erst zuletzt.

Frikasseesauce, braune, bereitet man ebenso, doch ohne Trüffeln, und schärft sie nur mit 1/2 Theelöffel Citronensaft und 1 Prise Cayennepfeffer ab, ehe man die Zuthaten, aus Oliven, Kalbsmilch, Krammetsvögelstückchen, Wildbraten und Klößchen bestehend, hinzufügt.

Olivensauce, indem man 12 von den Kernen gedrehte Oliven mit der Sauce durchkochen läßt.

Vinaigrettesauce.

(Zu Fisch, gekochtem Kalbskopf oder Rindfleisch.)

2 Eier	1/8 *l* Essig
1 Eßl. gewiegte Kräuter	1 Prise Zucker
10 g " Zwiebeln	1 " Salz
1 Theel. " Kapern	1 " weißer Pfeffer.

Kosten: M. 0,30. — Bereitung: 25 Minuten.

Die Eier werden hart gekocht, gehackt und mit den gewiegten Kräutern, Zwiebeln und Kapern, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer gemischt, angerichtet.

Wein- oder Fruchtsaftsauce.

(Blaubeer-, [Besing-] Brombeer-, Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeer-, Kirschsaftsauce.)

3/8 *l* guter Wein oder ungesüßter Fruchtsaft	1 Theel. Citronenzucker, Zimmet oder Vanille
50 g Zucker	12 g Stärkemehl.

Kosten: M. 0,70. — Bereitung: 1/4 Stunde.

Man erhitzt 1/4 *l* der Flüssigkeit mit dem Zucker und den Gewürzen, verrührt das Stärkemehl mit dem letzten 1/8 *l* der kalten Flüssigkeit und kocht es, nachdem man es zur ganzen Menge hinzugefügt hat, auf. Man giebt die Sauce warm oder kalt. Zur kalten Sauce nimmt man nur 10 g Stärkemehl. Verwendet man eingemachten Fruchtsaft, so bleibt der Zucker fort; falls dann noch zu süß, gießt man etwas Wein oder Wasser hinzu.

5. Mehl- und Eierspeisen.

Apfelbettelmann s. Restverwendung Brot.

Apfelpudding, englischer. Für 4—6 Personen.

250 g Mehl
130 „ Rindertalg
5 „ Backpulver
5 „ Salz
1/8 *l* Wasser
5 g Butter
500 „ Äpfel
1 Eßl. Citronensaft und
1 Eßl. Cognak oder 2 Eßl. Wasser
1/4 Theel. gestoß. Zimmet
65 g Zucker
6 Nelken
10 g Mehl
10 „ Zucker und Zimmet zum Besieben.

Kosten M. 0,95. — Bereitung: 3 Stunden.

Das Mehl wird mit Talg, Backpulver und Salz innig vermischt und mit Wasser zu einem Teig ausgewirkt, den man auf einem Brett dünn ausrollt. Ein runder Napf wird mit Butter ausgepinselt und mit der Teigplatte ausgelegt. Die geschälten Äpfel werden sodann in Achtel geschnitten, mit 2 Eßlöffel Wasser oder mit 1 Eßlöffel Citronensaft und 1 Eßlöffel Cognak, Zimmet, Zucker und Nelken vermischt. Der Napf wird damit gefüllt und von dem übrigen Teig eine Decke daraufgelegt, die man an den Rändern, mit Wasser anfeuchtet und mit der inneren Teigplatte fest zusammendrückt. Eine Serviette wird in heißem Wasser ausgewaschen, mit Mehl bestreut und über den Pudding gebreitet; man dreht den Napf vorsichtig um, nimmt ihn ab und bindet das Tuch über dem Teig mit einem Bindfaden sorgfältig zu. Nun legt man in einen tiefen Kochtopf mit kochendem Wasser einen kleinen Teller, darauf den eingebundenen Pudding, der in stets zu ergänzendem, kochendem Wasser 2 Stunden kochen muß. Dann legt man ihn auf einen Teller, bindet das Tuch auf und zieht es bis zur Hälfte vorsichtig ab, legt einen großen, heißen Teller darauf, den unteren aufhebend und umdrehend, und entfernt die andere Seite des Tuches. Man besiebt den Pudding mit Zucker und Zimmet. Die Füllung läßt sich durch abgeriebene Citronenschale, Rosinen, Korinthen und Mandeln verfeinern.

auch fortlassen, muß aber dann 1 g Stärkemehl mehr nehmen. Eine Vermischung der fertigen Sauce mit 3 Eßlöffel aufgelöstem Fruchtgelee, 3 Eßlöffel Schlagsahne oder 3 Eßlöffel Eierschnee ist zur Abwechslung auch zu empfehlen.

Mintsauce.

(Zu kaltem oder warmem Hammelbraten.)

1 Eßl. getrocknete Mint	5 g Salz
2 „ Wasser	4 Eßl. franz. Essig.
5 g Zucker	

Kosten: M. 0,25. — Bereitung: ½ Stunde.

Die Mint wird mit kaltem Wasser übergossen und zugedeckt ½ Stunde heiß gestellt. Darauf vermischt man den durch ein Theesieb gegossenen Mint-Extrakt mit Zucker, Salz, Essig und giebt die Sauce zu Tisch. Das unter Mint verstandene Kraut ist menta viridis (römische Minze). In England ist sie eine beliebte Würze und wird getrocknet, gepulvert auch hier in den Handel gebracht.

Morchelnsauce.

(Zu gekochtem Geflügel und Hammel-, Kalb-, Rindfleisch.)

250 g frische Morcheln (oder eine 125 g Büchse Morcheln nebst eingekochter Pilzbrühe u. ⅜ l Bouillon)	20 g Zwiebeln 20 „ Mehl 1 „ Fleischextrakt 5 „ Butter
35 g roh. magerer Schinken	1 Prise weißer Pfeffer
½ l Morchelwasser	Salz nach Geschmack
25 g Butter	1 Theel. gewiegte Petersilie.

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: 1¼ Stunde.

Die Morcheln werden vorbereitet, die Flüssigkeit wird mit dem Schinken in einem offenen Gefäß bis zu ½ l eingekocht. Mit dieser Brühe bereitet man die Grundsauce, rührt sie durch ein Sieb, wiegt die Morcheln gröblich, läßt sie darin aufkochen, verschlägt die Sauce mit Fleischextrakt, 5 g Butter, Pfeffer, Salz und Petersilie und richtet sie recht heiß an.

Mostrichsauce (Senfsauce), einfache braune.

20 g Butter	1 Eßl. Mostrich (Senf)
20 „ Zwiebeln	1 Theel. Zucker
1 Gewürzdosis	½ „ Citronensaft
20 g Mehl	Salz nach Geschmack.
½ l braune Bouillon	

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Grundsauce wird wie gewöhnlich bereitet; Mostrich oder Senf mit Zucker und Citronensaft, sowie mit einigen Eßlöffeln fertiger Sauce, mit der er sich ganz verbinden muß, verrührt; dann erst fügt man ihn zu der übrigen Sauce, mit der er aufkocht. Die Sauce wird durch ein Sieb gestrichen und nach dem Erhitzen mit Salz abgeschmeckt.

Mostrichsauce (Senfsauce), feine geschlagene.

2 Eßl. Mostrich (Senf)	1 Prise Zucker
2 Eigelb	1 „ Salz
40 g Butter	1/8 l gute Fleischbouillon und Weißwein gemischt.
5 „ Mehl	
1 Theel. Citronensaft	

Kosten: M. 0,40. — Bereitung: 10 Minuten.

Alle Zuthaten werden in ein Gefäß gethan und auf dem Feuer, in kochendem Wasser stehend, zu guter Dichtigkeit aufgeschlagen. Die Sauce darf nicht stehen.

Ölsauce.

(Zu harten Eiern, kaltem Rindfleisch, Schweinskopf und Sülze.)

20 g Öl	2 Eßl. Weinessig
20 „ Zwiebeln	1 „ gewiegte Kräuter
20 „ Mehl	Salz nach Geschmack
3/8 l Bouillon	1 Prise weißer Pfeffer.

Kosten: M. 0,45. — Bereitung: 1 1/4 Stunde.

Öl, klein geschnittene Zwiebeln und Mehl werden zusammen geschwitzt, mit 5/16 l Bouillon und 1 Eßlöffel Essig verkocht, vom Feuer genommen, durch ein Sieb gestrichen und kalt gerührt. Dann thut man fein gewiegte, vorher abgewellte Kräuter und soviel Bouillon, daß die Sauce die richtige Dicke hat, dazu und schmeckt mit Salz, Pfeffer und Essig ab. Man kann die Sauce mit gewiegten Kapern, Gurken und Mostrich verfeinern. Auch dient sie zur Verlängerung von teureren Mayonnaisensaucen.

Perlzwiebelsauce.

20 g Butter	1 Prise Zucker
20 „ Zwiebeln	1 „ weißer Pfeffer
20 „ Mehl	Salz nach Geschmack
1/2 l Bouillon	1 Eßl. Perlzwiebeln
1 Eßl. Weinessig	1 Eigelb.

Kosten: M. 0,70. — Bereitung: 3/4 Stunden.

1 Portion Grundsauce wird mit Weinessig, Zucker, Pfeffer und Salz abgeschmeckt, durch ein Sieb gerührt, mit den Perlzwiebeln aufgekocht und mit verdünntem Eigelb nach Vorschrift abgezogen.

Remouladensauce I.

2 harte Eigelb	1 Theel. Kapern
2 rohe Eigelb	1 Sardelle
5 g Salz	1/2 Theel. Mostrich
1/2 Theel. Zucker	1 Prise weißer Pfeffer
125 g Öl	1 Eßl. gewiegte Kräuter.
2 Eßl. franz. Essig	

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Eigelb werden durch ein Sieb gerieben und mit Salz, Zucker und Öl zu einer Salbe verarbeitet, indem man tropfenweise Öl und, nach Verbrauch von 1/4 des Öles, Essig und Öl tropfenweise und abwechselnd dazufügt. Die Sauce wird mit gewiegten Kapern, Sardellen, Mostrich und Pfeffer pikant abgeschmeckt und mit gewiegten Kräutern gemischt.

Remouladensauce II.

20 g Öl	1/2 Theel. Zucker
15 „ Mehl	1 Eßl. gewiegte Kräuter
1/4 *l* Bouillon	Salz nach Geschmack
1 Eigelb	1 Prise weißer Pfeffer
1 hartes Eigelb	1 Eßl. Weinessig.
1 Theel. Mostrich	

Kosten: M. 0,45. — Bereitung: 1 1/4 Stunde.

Eine Ölsauce (s. Seite 267) wird hergestellt; 1 rohes und ein hart gekochtes Eigelb werden durch ein Sieb gestrichen, Mostrich, Zucker und die durchgestrichenen Kräuter werden verrührt, die Ölsauce wird dazu gemischt, verdünnt und mit Salz, Pfeffer und Essig abgeschmeckt.

Ravigottesauce: Remouladensauce ohne Mostrich, mit 4 Eßlöffeln überwellten, gewiegten Kräutern und einigen Tropfen Citronensaft.

Rosinensauce.

20 g Butter	10 Stück süße Mandeln
20 „ Zwiebeln	2 Eßl. Bouillon
1 Gewürzdosis	1 gestoßene Nelke

20 g Mehl	1 gestoßenes Gewürzkorn
$^1/_2$ *l* braune Bouillon	Salz nach Geschmack
30 g Sultanrosinen	1 Theel. Zucker
10 „ Korinthen	1 „ Citronensaft.

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Die Grundsauce wird zu richtiger Dicke eingekocht. Die vorbereiteten Rosinen und Korinthen, sowie die abgezogenen, in Stifte geschnittenen Mandeln werden in einigen Eßlöffeln Bouillon weich gekocht, die fertige Sauce wird mit dem gestoßenen Gewürz, Salz, Zucker und Citronensaft abgeschmeckt, durch ein Sieb gerührt, die Einlagen werden darin durchgeschmort. Man kann auch große, entkernte, einmal durchgeschnittene Rosinen verwenden und 1 Eßlöffel Weißwein hinzufügen.

Sardellen- oder Heringssauce.

25 g Butter	
20 „ Zwiebeln	$^1/_3$ Eßl. Weinessig
20 „ Mehl	1 Prise weißer Pfeffer
$^1/_2$ *l* Bouillon	Salz nach Geschmack
65 g Sardellen oder 1 gewässerter Hering	1 Eigelb.

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Die durch ein Sieb geschlagene Grundsauce wird mit den gewaschenen, gestoßenen, durch ein Haarsieb gestrichenen Sardellen oder dem ebenso behandelten Hering, Weinessig, Pfeffer, Salz und Eigelb verschlagen, darf aber nicht mehr kochen. Die zerkleinerten Sardellengräten kocht man in Bouillon auf und verwendet sie zur Grundsauce.

Sardellensauce, geschlagene.

65 g Sardellen	$^1/_4$ *l* kräftige Bouillon
35 „ Butter	$^1/_8$ „ Weißwein
1 gerieb. Schalotte	1 Eßl. Citronensaft
10 g Mehl	1 Prise Salz und Pfeffer.
2 Eigelb	

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Die gesäuberten Sardellen werden mit 10 g Butter fein gestoßen, mit der Schalotte durch ein Haarsieb und mit der übrigen Butter, Mehl, Eigelb, Bouillon und Wein in kochendem Wasser stehend, bis zum Kochen gerührt, mit Citronensaft, Pfeffer und Salz abgeschmeckt und unter Rühren angerichtet.

Citronensoufflee, feines, in der Form.

6 Eigelb	3 Eßl. Citronensaft
95 g Zucker	Der Schnee der 6 Eier
95 „ Butter	5 g Butter zur Form.
1 Eßl. Citronenzucker	

Kosten: M. 0,90. — Bereitung: 1½ Stunde.

Die Eigelb werden mit Zucker, Butter, Citronenzucker und dem durchgegossenen Citronensaft unter stetem Rühren im Wasserbade dick gerührt, wie etwa ein dickes Rührei. Die Masse muß unter öfterem Umrühren erkalten und wird mit dem Eierschnee genau vermischt. Die Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und entweder 1 Stunde zugedeckt im Wasserbade gekocht oder 40 Minnten bei 125° C. im Ofen gebacken; doch muß der Fuß der Form im Wasser stehen.

Als Rand um feine Kompotts in der Mitte anzurichten, wird das Soufflee im Ofen bei 125° C. ¾ Stunden gebacken.

Ananassoufflee: Die Form wird unten mit Ananasscheiben uno der Rand mit gebuttertem Papier ausgelegt, kleine Ananaswürfel werden mit der Masse vermischt und 1 Stunde im Wasserbade gekocht.

Aprikosensoufflee: Statt Citronensaft werden 100 g Aprikosenmarmelade mit abgerührt.

Fruchtsoufflee: 100 g fein geschnittene, bunte eingemachte Früchte werden dazugemischt.

Man giebt entsprechende Fruchtsaucen oder Chaudeau dazu.

Dampfnudeln.

15 g Hefe	2 Eier
4 Eßl. Milch	1 Theel. Citronenzucker
250 g Mehl (Kaiserauszug)	3/16 *l* Sahne
50 „ Butter	1 Eßl. Vanillezucker
20 „ Zucker	10 g Zucker.
6 „ Salz	

Kosten: M. 0,75. — Bereitung: 2½ Stunde.

Die Hefe wird mit der warmen (37½° C.) Milch aufgelöst, mit der Hälfte des gesiebten Mehles verrührt und warm gestellt. Die erweichte Butter verrührt man mit Zucker, Mehl, Salz, Eiern, Citronenzucker und dem aufgegangenen Hefestück, schlägt den Teig blasig, formt 35 g schwere Ballen davon, die

man nochmals aufgehen läßt, legt sie in einen fest verschließbaren Topf, füllt Sahne, Vanillezucker und Zucker darauf, schließt den Topf und läßt die Dampfnudeln, möglichst im Ofen, 8 Minuten schmoren; dann entfernt man den Deckel und läßt die Feuchtigkeit verkochen. In 12—15 Minuten sind sie gar. Man sticht sie auseinander, richtet sie an und giebt eine Frucht- oder Vanillesauce dazu. Zuweilen richtet man sie in der Kasserolle an. Anstatt 15 g Hefe können zu schnellerer Bereitung 10 g Backpulver dienen.

Eierkuchen.

A. Einfacher Eierkuchen	B. Feiner Eierkuchen.
2 Eier	4 Eier.
1/2 *l* Wasser	1/2 *l* Milch
10 g Salz	10 g Salz
10 „ Backpulver	1/2 Citrone
250 „ Mehl	5 g Backpulver
80 „ Backfett	175 „ Mehl
20 „ Zucker z. Bestreuen.	80 „ Butter
	20 „ Zucker z. Bestreuen.
Kosten: M. 0,45.	Kosten: M. 0,75.

Bereitung: 1/2 Stunde.

Die Eigelb werden mit der Flüssigkeit, dem Salz und der abgeriebenen Citrone verrührt und langsam unter stetem Schlagen in das mit dem Backpulver vermischte Mehl gegossen, das man allmählich damit vermengt. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und langsam unter die Masse gezogen. Eine Pfanne wird mit Papier sehr trocken ausgerieben. Nachdem 10 g Butter oder Fett (auch Schmalz, Vineta, Butter und Fett) heiß und still darin wurden, wird der 4. Teil der Masse langsam, damit das Fett darunter nicht entweicht, mit dem Schöpflöffel hineingegeben und durch Hin- und Herbewegen der Pfanne gleichmäßig verteilt; dann läßt man die eine Seite des Eierkuchens unter öfterem Schütteln hellbraun werden, schiebt ihn auf einen Deckel, thut noch etwa 10 g Backfett auf die ungebackene Seite und deckt die heiße Pfanne darüber, wendet das Ganze schnell um, läßt den Eierkuchen, mit dem Deckel bedeckt, einige Augenblicke weiter dämpfen, und nimmt dann den Deckel ab. Man wird nun bemerken, daß der Eierkuchen gut aufgegangen ist, backt schnell fertig, verfährt mit dem übrigen Teig ebenso, richtet die Eierkuchen übereinander an und besiebt sie mit feinem Zucker. Der Teig darf nicht stehen, son-

dern muß nach dem Anrühren sofort gebacken werden. Verfeinern kann man Eierkuchen durch weniger Mehl, Zuthat von mehr Eiern, von Gewürzen, wie Vanille, Citrone, Rahm anstatt Milch, und 20 g weicher Butter, die man zum Teig schlägt.

Eierkuchen, gefüllter: Man füllt den Eierkuchen mit Obstmarmelade.

Eierkuchen mit Fleischhaché: Man backt den Eierkuchen ohne Zucker, dünner wie üblich, thut die Füllung darauf und rollt den Eierkuchen auf.

Eierkuchen mit Speck: Zu einem Eierkuchen werden 20 g in feine Scheibchen geschnittener, magerer oder fetter Speck in der Pfanne in Butter oder Vineta braun gebraten; von der Eierkuchenmasse, die mit einem Theelöffel geschnittenem Schnittlauch gemischt wurde, gießt man auf den Speck, backt ihn wie oben fertig und richtet ihn (nicht mit Zucker bestreut) an.

Rheinische Küchelchen: Man giebt 40 g gereinigte Korinthen in den Eierkuchenteig, backt davon in Schmalz handgroße Kuchen und giebt Apfelkraut oder Apfelgelee dazu.

Eierkuchen mit Äpfeln: Zu einem Eierkuchen schneidet man zwei geschälte, entkernte Äpfel in Scheibchen und verfährt wie beim Speckeierkuchen, doch ohne Zuthat von Schnittlauch, bestreut aber dick mit Zucker und Zimmet.

Eierkuchen mit Pflaumen oder Kirschen: Der 4. Teil der Eierkuchenmasse wird auf einer Seite gebacken, auf der weichen Seite mit entsteinten, halbierten Pflaumen oder entsteinten Kirschen belegt, mit Zucker bestreut und auf einen Teller geschoben. Der zweite Eierkuchen wird ebenso gebacken, der belegte Eierkuchen darauf gestülpt, zugedeckt und langsam durchgebacken, der Deckel abgenommen, und der Eierkuchen, wenn er schöne Farbe hat, mit Zucker und Zimmet bestreut, angerichtet. Diese Masse ergiebt also 2 Eierkuchen.

Eierkuchen mit Buttermilch: Man nimmt statt Milch Buttermilch und eine Prise Natron.

Eierkuchen, abgebrühte feine.

175 g Mehl	4 Eßl. Citronensaft
5 „ Salz	6 g Backpulver
$^5/_8$ *l* Milch	80 „ Butter
6 Eier	10 „ Zucker.
$^1/_4$ abgerieb. Citrone	

Kosten: M. 0,95. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Mehl, Salz und Milch werden auf dem Feuer abgerührt, die Eigelb und Citrone zur heißen Masse gerührt, Citronensaft, Backpulver und der steife Schnee der Eier darunter gezogen. In der Butter werden 2 dickere oder 4 dünnere Eierkuchen gebacken und mit Zucker übersiebt, angerichtet.

Omelette aux confitures oder **Citronenomelette**. Dieselben Eierkuchen übereinander geschichtet, mit dazwischen gestrichener Obstmarmelade oder überträufeltem Citronensaft angerichtet.

Eierstich.

2 Eier	1 Prise Salz
4 Eßl. Milch oder Bouillon	5 g Butter.

Kosten: M. 0,20. — Bereitung: 35 Minuten.

Eier, Milch oder Bouillon und Salz zusammengeschlagen, durch ein Sieb in ein mit Butter ausgestrichenes Näpfchen gegossen, müssen im heißen Wasser langsam ½ Stunde ziehen, aber nicht kochen, weil der Eierstich sonst Löcher bekommt. Aus der Masse werden beliebige Formen, Würfel u. s. w. geschnitten, in die Terrine gelegt und mit der heißen Suppe überfüllt. Man kann den Eierstich 1 Stunde vor dem Anrichten fertigstellen.

Hühnereierstich, Eierstich mit Kräutern, grüner Eierstich. Durch Zuthaten von 2 Eßlöffel feinem, durch ein Sieb gestrichenem Hühnerfleisch oder 1 Eßlöffel Kräuter oder abgewelltem durchgestrichenem Sauerampfer kann man diesen zu jeder Bouillonsuppe passenden Eierstich verschieden bereiten. Das Ei gerinnt mit jeder Masse; nur verwendet man bei feuchten Zuthaten entsprechend weniger Flüssigkeit.

Ei, gefülltes.

6 Eier	1 Eßl. Weinessig
7 Krebsschwänze	1 Prise weißer Pfeffer
2 kleine Cornichons	4 g Salz
1 Eßl. Kapern	3 Eßl. Bouillon
50 g Kaviar oder Sardellenfilets	1 Tafel weiße Gelatine
1 Eßl. Öl	1 Kopf Salat.

Kosten: M. 2,45—3,60. — Bereitung: 1½ Stunde.

Die Eier werden hart gekocht, abgetrocknet, die Spitze wird mit scharfem Messer abgeschnitten und mit einem Kartoffelbohrer vorsichtig der Inhalt des Eies herausgenommen, ohne die Schale

zu beschädigen. Der Inhalt wird gesondert. Das Gelbe reibt man durch ein Sieb in einen Reibenapf, das Weiße schneidet man in kleine Würfel, zusammen muß die Masse ungefähr 5 Theelöffel betragen. Ebenso schneidet man Krebsschwänze und Cornichons in gleichmäßige Stückchen. Der Kaviar wird auf ein Sieb gelegt und mit kaltem Wasser bespült, so daß ein Korn vom andern getrennt ist (bezw. Sardellen klein gehackt). Das Eigelb reibt man mit tropfenweise hinzugefügtem Öl zu einer Salbe, fügt Essig, Pfeffer, Salz und durch ein Sieb die mit Bouillon aufgelöste Gelatine tropfenweise dazu. Mit einem Theelöffel füllt man nun schichtweise die gemischten Einlagen, Krebse, Kapern, Eiweiß, Cornichons, Kaviar (bezw. Sardellen) und Sauce in die Eierschalen, doch so, daß Sauce unten, oben und dazwischen kommt, deckt die Eier mit der abgeschnittenen Spitze zu, setzt sie auf Eis, indem man in eine weite Schüssel kleingeschlagenes Eis füllt, einen Bogen Pergamentpapier darauf legt, Salz darauf thut und die Eier hineindrückt oder bereitet sie einen Tag vor dem Gebrauch. Ist der Inhalt vollkommen erstarrt, so setzt man die Eier (die Öffnung nach unten) auf eine Salatunterlage oder in Eierbecher, deren Füße mit Salat garniert werden.

Eigelb, hartgekochtes, zu selbständiger Verwendung.

Bereitung: 1/4 Stunde.

Man trennt das Eiweiß vom Eigelb, entfernt den Sporn, läßt das Eigelb in einen Tassenkopf gleiten und im Wasserbade hart werden. Erkaltet streicht man es durch ein Haar- oder Drahtsieb.

Ei, hartes.

Bereitung: 1/4 Stunde.

Die Eier kochen 3 Minuten und ziehen 8 Minuten nach; nachdem sie in lauem Wasser abgespült wurden, werden sie abgeschreckt (nicht ganz abgekühlt) und geschält. Eier, die länger als 10 Minuten kochen, bekommen am Dotter einen blauen Rand, und das Dotter trennt sich vom Eiweiß.

Eier mit Mostrich- (Senf-) oder mit Ölsauce. Harte Eier halbiert und mit Sardellen und Kapern belegt, mit Mostrich- (Senf-) oder Ölsauce als kalte Schüssel. Man rechnet dann auf 4 Personen ungefähr 6 Eier. Zur Garnitur von Salat für 4 Personen genügt 1 Ei, abgeschält und in 8 Teile geschnitten.

Ei, leicht verdauliches hartes.

5 Eier	1 Theel. Salz
1 Eßl. gewiegte Kräuter	1 Eßl. Citronensaft
1 Prise weißer Pfeffer	65 g Sardellen.

Kosten: M. 0,70—0,85. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Die Eier werden nach Vorschrift hart gekocht und in kaltem Wasser abgekühlt. Man schält sie recht sauber ab, schneidet sie in Hälften, nimmt das Eigelb heraus und hackt es fein, mischt es mittelst einer Gabel mit Kräutern, Pfeffer, Salz und träufelt Citronensaft über das Ganze. Die Eiweiß werden nun mit der Mischung gefüllt und mit den gewaschenen aufgerollten Sardellen garniert. Man kann auch die ganzen Eier wiegen und mit den anderen Zuthaten mischen, um sie als Belag für feine Brötchen zu verwenden, die mit dünnen Sardellenfilets verziert werden können.

Ei mit Tomaten.

8 Eier	3 Eßl. Öl
375 g Tomaten	30 g Butter
5 g Salz	5 „ Salz
1 Prise weißer Pfeffer	1 „ Fleischextrakt.

Kosten: M. 1,25—1,50. — Bereitung: 1 1/4 Stunde.

Die Tomaten hält man einen Augenblick in heißes Wasser, zieht die Haut ab, schneidet sie quer auf, nimmt die Kerne heraus und läßt sie, mit Salz und Pfeffer bestreut, 1 Stunde langsam in heißem Öl dünsten. Dann richtet man sie mit einem Löffel an, legt nach Angaben bereitete Setzeier darauf, gießt die Sauce durch ein Sieb und, mit Fleischextrakt verkocht, darüber.

Einlauf für Bouillon oder Milchsuppe.

1 Eßl. Wasser	1 Prise Muskatnuß
1 Ei	30 g Mehl.
1 Prise Salz	

Kosten: 0,10. — Bereitung: 10 Minuten.

Das Wasser wird mit Ei, Salz und Muskatnuß verrührt und mit dem Mehl zu einem leichten Teig verschlagen, den man, ohne daß er stehen darf, durch ein groblöcheriges Sieb in die kochende Flüssigkeit gießt, aufkochen läßt und mit der Suppe anrichtet. Man kann dem Teig noch 5 g geriebenen Parmesankäse beimischen.

Ei, pflaumweiches.

3 Eier (zur Garnitur)
1 l Wasser.

Kosten: M. 0,20—0,30. — **Bereitung:** 10 Minuten.

Zubereitung wie weiches Ei, nur 2 Minuten kochen und 5 Minuten stehen lassen. Die Eier werden gleich mit kaltem Wasser abgeschreckt, die Schalen durch Klopfen vorsichtig gelöst, entfernt, die Eier nach Angabe der Länge nach durchschnitten und zur Garnitur von Ragouts, Spinat, Salat u. s. w. verwendet. Man giebt diese Eier auch gern bei kaltem Aufschnitt als besondere Schüssel und rechnet dann auf 4 Personen ungefähr 6 Eier.

Ei, weiches.

6 Eier
$1^1/_2$ l Wasser.

Kosten: M. 0,45 — **Bereitung:** 7 Minuten.

Nach Vorschrift werden die Eier in kochendes Wasser gelegt. Nachdem das Wasser in unbedecktem Topfe 1 Minute aufwallte, wird der Topf vom Feuer genommen; nun bleiben die Eier darin 5 Minuten auf der Platte ohne zu kochen, fest zugedeckt, stehen, worauf sie herausgenommen werden. Frische Eier bedürfen längerer Zeitdauer, s. Vorbereitung. Wir verstehen Eier von 50 g bis 55 g Schwere. Die Eier werden in einer zur Krone gebogenen Serviette oder auf einem Salzberg in besonderen Eierbehältern angerichtet. Man kann weiche Eier eine geraume Zeit in warmem Wasser von 50—63 ° C. liegen lassen, ohne daß sie sich verändern.

Erdbeerauflauf: s. Restverwendung **Eiweiß**.

Fadennudelpudding oder Speise.

70 g Fadennudeln	4 Eier
$^1/_4$ l Milch	22 gerieb. Mandeln, darunter 2 bittere
45 g Butter	1 Eßl. Citronenzucker
1 Prise Salz	5 g Butter zur Form.
45 g Zucker	

Kosten: M. 0,65. — **Bereitung:** 2 Stunden.

Die Fadennudeln zerdrückt man leicht, wäscht sie, wirft sie in kochendes Wasser und tropft sie auf einem Durchschlag ab, erhitzt die Milch, nachdem man 20 g Butter und Salz hineinthat und rührt die Fadennudeln darin so lange, bis sich der Brei vom Gefäß ablöst und läßt ihn dann abkühlen. 25 g Butter werden

inzwischen zu Schaum gerührt, Zucker, Eigelb, Mandeln, Citronenzucker und der Nudelbrei damit verrührt, der Eierschnee wird darunter gelockert, eine Form mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt, 1 Stunde im Wasserbade gekocht, dann gestürzt, oder $^3/_4$ Stunden im Ofen bei 138 ° C. zu guter Farbe gebacken. Man giebt eine Fruchtsauce dazu.

Fruchtmehlspeise, kleine (Ananasmehlspeise).

2 Eier	60 g Aprikosenmarmelade
65 g Zucker	1 Theel. Rum
32 „ Reismehl	10 g gehackte Pistazien
$^1/_2$ Prise Salz	$^1/_8$ *l* eingekochter Ananassirup
65 g Butter	10 „ Butter
1 Theel. Rum	1 Theel. Rum
$^1/_4$ Eiweiß	5 g Butter } zum Auspinseln.
80 g kleingeschnittene Ananas	5 „ Mehl } zum Auspinseln.

Kosten: M. 1,85. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Eier und Zucker werden auf dem Feuer im irdenen Topf 5 Minuten schaumig geschlagen, das Reismehl hineingesiebt, Salz, die geschmolzene Butter und ein Theelöffel Rum dazugerührt. In mit geschmolzener Butter ausgepinselte, mit Mehl ausgesiebte kleine Formen oder Mokkatassen wird die Masse gleichmäßig verteilt und in kochendem Wasser in $^1/_2$ Stunde, zugedeckt, gar gekocht. Die gestürzten Kuchen müssen erkalten. Dann schneidet man die Oberfläche als Deckel ab, macht $1^1/_2$ cm vom Rande einen Schnitt in den Teig und entfernt das Innere, das man zu Teigknöpfen zustutzt und mit Eiweiß auf dem Deckel befestigt. Die Ananasstücken werden mit Aprikosenmarmelade und Rum gemischt, in die Öffnungen der Kuchen gefüllt und letztere mit dem Deckel zugedeckt. Auf die Mitte einer Schüssel legt man den noch vorhandenen Teigabfall, setzt einen Kuchen darauf, die andern rings herum, bestreut das Ganze mit gehackten Pistazien, übergießt es mit einer Mischung von Ananassirup, Butter und Rum und läßt es im Ofen, in kochendem Wasser stehend, unter öfterem Befüllen mit der Flüssigkeit $^1/_4$ Stunde überbacken.

Apfelmehlspeise: Die Kuchen werden mit Apfelmus hergestellt und mit Apfelgelee, das man mit Rum vermischte, überzogen.

Erdbeermehlspeise: Mit eingemachten Erdbeeren ohne Rum.

Orangenmehlspeise: Apfelmus mit Orangenmarmelade.

Fruchtmussoufflee mit Tropon für Kranke.

Für 2 Personen.

10 g Tropon	3 Eßl. Fruchtmus
25 „ gesiebter Zucker	3 Eiweiß zu steifem Schnee.
1 Theel. Citronenzucker	1 Tropfen Öl.

Kosten: M. 0,35. — Bereitung: 40 Minuten.

Tropon, Zucker, Citronenzucker trocken vermengt werden gründlich mit dem ungesüßten Fruchtmus verrührt. Der Eiweißschnee wird untergezogen und die Masse in eine mit Öl ausgepinselte Form gefüllt, 15 Minuten im mäßig heißen Ofen gebacken.

Griesbrei mit Milch.

120 g Gries	1 Stückchen Zimmet
1 *l* Milch	1 „ Citronenschale
10 g Butter	20 g Zucker und Zimmet.
1 Prise Salz	

Kosten: M. 0,35. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Der vorbereitete Gries wird in 1/4 *l* kalte Milch (nach Belieben auch Sahne) eingequirlt; dann gießt man diese Mischung unter fortgesetztem Quirlen in 3/4 *l* siedende Milch, in der man Butter, Salz, Zimmet und Citronenschale oder andere beliebige Gewürze kochte. Den Gries läßt man bei gelinder Hitze langsam unter Rühren zu einem nicht zu steifen Brei ausquellen und richtet ihn nur mit Zucker und Zimmet bestreut oder noch mit brauner Butter überträufelt an.

Griesbrei mit Wasser: Man stellt den Griesbrei mit Wasser, dem man noch 20 g Butter und 20 g Zucker zusetzt, her; mit geschmortem Obst angerichtet, schmeckt er gut.

Mehlbrei (mit Milch oder Wasser): Anstatt 120 g Gries können 80 g Mehl oder 60 g Hoffmanns Speisenmehl, einfach in die betreffende Flüssigkeit eingequirlt, verwendet werden.

Griesklöße.

1/4 *l* Milch	40 g Zucker
50 g Butter	2 Eier
1 Prise Salz	1/4 abgerieb. Citrone
125 g Gries	5 g Butter
1 Theel. Backpulver	15 „ Salz }
1 Eigelb	3 *l* Wasser. }

Kosten: M. 0,55. — Bereitung: 1 Stunde.

Milch, Butter und 1 Prise Salz werden zum Kochen gebracht; dann schüttet man Gries und Backpulver hinein, backt eine glänzende Masse ab, giebt, wenn sie noch heiß ist, unter starkem Schlagen 1 Eigelb dazu und lockert nachher die inzwischen mit Zucker geschlagenen Eier und die Citrone unter den Griesbrei, sticht kurz vor dem Anrichten die Klöße nach Vorschrift mit einem Eßlöffel ab, kocht sie gar, legt sie auf ein Sieb und richtet sie möglichst auf einem durchlöcherten Fischunterleger mit Backobst, geschmorten Birnen oder Kirschsauce an, s. Kloßbehandlung Vorbereitung.

Griesklöße mit Plasmon für Kranke. Für 2 Personen.

50 g Gries	1 Eigelb
12 „ Plasmon	1 Prise Salz
1/8 *l* Milch	1 „ Muskatnuß
25 g Butter	1 „ Backpulver.

Kosten: M. 0,30. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Gries und Plasmon werden in der kalten Milch verquirlt und in irdenem Topfe auf dem Feuer gerührt, bis die Masse sich ablöst. Den Topf nimmt man vom Feuer, mischt zuerst die Butter und 1/2 Eigelb zu dem Teig, rührt nach dem Erkalten den Rest des Eigelbs, Salz, Muskat und Backpulver gründlich darunter, sticht mit einem Theelöffel Klößchen ab und kocht sie unbedeckt 3 Minuten in Wasser oder Bouillon.

Schwemmklöße mit Plasmon werden ebenso, aber mit 65 g Mehl anstatt 50 g Gries bereitet.

Griespudding oder Speise.

125 g Gries	75 g Zucker
1/8 *l* Milch, knapp gemessen	1 Eßl. Citronenzucker
1 Prise Salz	4 abgezog. gerieb. bittere Mandeln
45 g Butter	
4 Eier	5 g Butter zur Form.

Kosten: M. 0,65. — Bereitung: 2 Stunden.

Gries, Milch, Salz, die Hälfte der Butter werden abgebacken und warm mit 1 Eigelb verbunden. Die übrige Butter, Zucker und Eigelb werden zu Schaum gerührt, Griesklоß, Citronenzucker und Mandeln damit verbunden, der steife Schnee der Eiweiß wird darunter gezogen und in der mit Butter ausgepinselten Form 1 Stunde im Wasserbade gekocht oder im Ofen in Wasser stehend bei 112—125° C. gebacken. Diese Speise ist mit Rosinen und Korinthen zu verfeinern. Man giebt eine Kirsch-, Himbeer- oder Weinsauce dazu.

Griesschnitte.

125 g Gries	10 g Mehl
1/4 *l* Milch, knapp gemessen	1 Eiweiß } zum
20 g Butter, 1 Prise Salz	20 g gerieb. Semmel } Panieren
20 g Zucker	Backfett oder Vineta zum vorübergehenden Gebrauch
1 Ei	
4 abgez. gerieb. bittere Mandeln	10 g Zucker und Zimmet.

Kosten: M. 0,55. — Bereitung: 1 Stunde.

Gries, Milch, Butter und Salz werden abgerührt, noch heiß mit dem Zucker und dem verschlagenen Ei verrührt und mit den Mandeln vermischt. Ein flacher Teller wird mit Mehl bestäubt und der Brei darauf gestrichen. Nach dem Erkalten sticht man beliebige Formen aus, paniert sie, bratet sie im Ausbackfett schwimmend oder in der Pfanne zu guter Farbe und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Man giebt gern Fruchtsaft oder Weinsauce dazu.

Hefeklöße.

500 g Mehl	2 Eßl. geschmolzene Butter oder Vineta
3/16 *l* laue Milch	30 g Zucker
30 g Hefe	30 „ Salz }
2 Eier	5 *l* Wasser. }
1 halbe abgerieb. Citrone	
6 g Salz	

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: 3 Stunden.

Das mit 125 g Mehl und in Milch aufgelöster Hefe angerührte, aufgegangene Hefestück wird mit den übrigen Zuthaten tüchtig blasig geschlagen. Dann formt man apfelgroße Klöße daraus, die auf mehlbestreutem Brett nochmals aufgehen müssen. Sie kochen in reichlichem Salzwasser erst 5 Minuten auf einer Seite, dann umgedreht 5 Minuten auf der anderen Seite. Man prüft mit einem Holzspan, ob sie gar sind, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, reißt sie mit zwei Gabeln etwas auf, übergießt sie nach Belieben mit brauner Butter und giebt sie zu Obst. Sehr zu empfehlen ist auch, den Kochtopf mit einem losen, weißen Tuche zu überbinden, die Klöße darauf zu legen und durch den Dampf des kochenden Salzwassers gar zu machen.

Backpulverklöße: Anstatt mit Hefe können schneller ähnliche Klöße mit 1 Päckchen Backpulver hergestellt werden; alle Zuthaten werden vermischt und brauchen nicht zu gehen.

Hefemehlspeise mit Früchten (Savarin mit Früchten.)

Für 6 Personen.

250 g Mehl
$^1/_8$ l Milch, knapp gemessen
15 g Hefe
125 „ Butter
30 „ Zucker
3 Eier
1 Prise Salz
5 g Butter zur Form.

Zur Garnitur:

24 Pfirsichhälften, eingemacht oder geschmort, oder andere Früchte oder gemischte Früchte
65 g dicke Aprikosenmarmelade
2 Eßl. gewiegte Pistazien.

Zur Tränkung:

$^1/_4$ l Flüssigkeit, hergestellt aus $^1/_8$ l Saft der Früchte, 2 Eßl. Weißwein, 1 Eßl. Kirschwasser, $1^1/_2$ Eßl. Portwein, 1 Eßl. Sherry, 1 Eßl. Maraschino, 1 Eßl. Citronensaft, $^1/_2$ Theel. Rum, 1 Stückchen gestoßene Vanille.

Kosten: M. 4,35. — Bereitung: 2 Stunden.

Mit der in Milch gelösten Hefe und $^1/_4$ des erwärmten Mehles wird ein nicht zu festes Hefestück angesetzt, das man in einem Napf an warmer Stelle zur doppelten Höhe aufgehen läßt. Die Butter wird geschmolzen, mit Zucker, Eiern, Salz und dem übrigen Mehl vermischt und mit dem aufgegangenen Hefestück blasig geschlagen. Eine Randform wird mit Butter ausgestrichen, mit dem Teig $^3/_4$ voll gefüllt und zum Aufgehen warm gestellt. Ist sie voll, so backt man den Rand in 30 Minuten bei 150° C. gar. Man kippt ihn heiß auf runder Schüssel aus und begießt ihn sofort mit den oben erwähnten heiß gemachten Flüssigkeiten, oder mit $^1/_8$ l Weiß- oder Malton-Wein, Saft der Früchte, Citronensaft und abgeriebener Schale sowie 3 Eßlöffel Rum und Zucker nach Geschmack. Nachdem die ganze Flüssigkeit aufgesogen ist, wird der Rand recht gleichmäßig mittelst Löffel und Messer mit in der Wärme flüssig gewordener Aprikosenmarmelade bezogen und mit Pistazien bestreut. Das fertige Kompott stellt man im Wasserbade heiß, richtet es in der Mitte der Speise so hoch wie möglich an und bezieht es mit etwas dickem Kompottsaft. Man kann Chaudeau oder mit Stärkemehl seimig gemachte Fruchtsäfte dazu reichen. Dies Gericht giebt man vor oder nach dem Braten anstatt Kompott. Man kann den Rand auch tags vor dem Gebrauch backen, hat ihn dann aber zu erwärmen und braucht etwas mehr erwärmte Flüssigkeit zum Saftigmachen.

Backpulvermehlspeise mit Früchten. (Savarin mit Früchten.) Dazu werden anstatt 15 g Hefe — 10 g Backpulver verwendet.

Hefemehlspeise mit Marmelade und kandierten Früchten. (Brioche.) Für 6 Personen.

1 gebackener Teig nach vorigem Rezept	65 g eingekochte rote Glaskirschen
40 g kandierte Früchte	125 g Angelique in Stücken
2 Eßl. Rum	$^1/_8$ *l* zu Sauce verdünnte Aprikosenmarmelade mit 1 Theel. Rum gemischt.
12 „ beliebige Fruchtmarmelade	
6 „ Aprikosenmarmelade	

Kosten: M. 3,80. — Bereitung: 2$^1/_2$ Stunde.

Die kandierten Früchte werden in kleine Würfel geschnitten und 2 Stunden mit Rum mariniert. Man backt die Speise in hoher, gebutterter Randform, läßt sie erkalten und stürzt sie aus der Form. Dann schneidet man $^1/_4$ der Höhe mit einem Schnitte zu einem Sockel ab, schneidet von dem oberen Teile Scheiben von 1 cm Stärke, bestreicht jede Scheibe dick mit Fruchtmarmelade, bestreut sie mit den kleinen Fruchtwürfeln, schiebt die Scheiben wieder zusammen und läßt das Ganze im Ofen heiß werden. Darauf bestreicht man die Speise mit Aprikosenmarmelade und bestreut sie mit dem Rest der Fruchtwürfel, läßt sie einen Augenblick heiß werden und garniert den Rand mit Kirschen und Angelique. Man giebt heiße Aprikosensauce dazu. Aprikosensauce und Marmelade kann man aus den sehr wohlfeilen getrockneten Aprikosen herstellen, die man wie Backobst behandelt, durch ein Sieb streicht und beliebig mit Zucker einkocht.

Hefepudding.

25 g Hefe	1 fein gestoßene Nelke
$^3/_{16}$ *l* Milch	1 Prise Salz
500 g Mehl	125 g Korinthen
32 „ Butter	25 „ Sultanrosinen
3 Eier	12 „ Citronat, klein gewiegt
50 g Zucker	5 „ Butter } zur
1 Eßl. Citronenzucker	10 „ gerieb. Semmel } Form.
$^1/_4$ Theel. Zimmet	

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: 2$^1/_2$—3 Stunden.

Hefe, lauwarme Milch und 125 g Mehl werden zum Hefe-

stück angesetzt. Die Butter, zu Sahne gerührt, wird mit allen Zuthaten vermischt, das aufgegangene Hefestück und das übrige Mehl mit der Masse tüchtig verschlagen und in eine ausgestrichene, ausgestreute Verschlußform gefüllt. Nachdem der Pudding noch $1/2$ Stunde aufgegangen, wird er im Wasserbade $1 1/4$ Stunde gekocht. Man giebt Obstsaucen dazu.

Backpulverpudding: Anstatt Hefe wird 1 Päckchen Backpulver unter den Teig gemischt; er braucht dann nicht zu gehen.

Hefewaffeln.

15 g Hefe	1 Prise Salz
$1/16$ *l* lauwarmes Wasser	1 auf Zucker abgerieb. Citrone
165 g Mehl (Kaiserauszug)	90 g zerlassene, lauwarme Butter
$1/4$ *l* Sahne oder gute Milch	20 „ Rindermark
1 ganzes Ei	25 „ Zucker und Zimmet zum Bestreuen.
1 Eigelb	
25 g Zucker	

Kosten: M. 0,95. — Bereitung: 2—$2 1/2$ Stunde.

Mit der in lauwarmem Wasser aufgelösten Hefe und $3/4$ des Mehles wird ein Hefestück bereitet, das nach dem Aufgehen mit den zerquirlten Zuthaten vermischt und geschlagen wird. Der Teig wird 1 Stunde zum Aufgehen warm gestellt. Ein Waffeleisen wird mit einem Stück Rindermark bestrichen; dann bedeckt man das Eisen mit Teig und backt die Waffeln über hellem Feuer auf beiden Seiten, bestreut sie mit Zucker und Zimmet (nach Belieben auch nur mit Zucker) und giebt sie warm zu Thee und Kaffee.

Backpulverwaffeln: Anstatt mit Hefe sind die Zuthaten mit 8 g Backpulver zu verquirlen und sofort zu backen.

Kartoffelauflauf s. Kartoffelauflauf Seite 332.

Kartoffelbeignets.

250 g abgezogene gerieb. Kartoffeln	8 g Salz
50 g Butter	20 „ Mehl
1 Theel. Backpulver	40 g gerieb. Semmel
3 süße und 2 bittere gerieb. Mandeln	Backfett oder Vineta zum vorübergehenden Gebrauch
4 Eigelb	1 Bogen Löschpapier
25 g Zucker	40 g Zucker.

Kosten: M. 0,55; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 50 Minuten.

Die Butter wird zur Sahne gerührt, dann mit Kartoffeln, Backpulver, Mandeln, Eigelb, Zucker und Salz vermischt. Aus dieser Masse formt man mit Mehl beliebige runde Platten, Dreiecke oder Walzen, paniert sie mit Semmel und backt sie aus, entfettet sie auf Löschpapier und richtet sie, mit Zucker bestreut, an. Dazu giebt man eine Fruchtsauce.

Kartoffelklöße.

A. Kartoffelklöße, billige.

1 kg gekochte, gerieb. Kartoffeln
2 Eier oder 3 Eiweiß
40 g Abfüllfett
20 „ Salz
1 Prise Muskatnuß
3 abgeriebene, gewürfelte, in 35 g Fett gebratene Milchbrote
125 g Mehl
1 Theel. Backpulver
40 g Salz auf 4 *l* Wasser.

Kosten: M. 0,60.

B. Kartoffelklöße, feinere.

750 g gekochte, gerieb. Kartoffeln
150 g Butter
150 „ Mehl
5 „ Backpulver
4 Eigelb
2 Eier
30 g Salz
1 Prise Muskatnuß
20 g Zucker
6 Eßl. Milch
70 g abgeriebenes gewürfeltes Milchbrot
40 g Salz auf 4 *l* Wasser.

Nach Belieben 30 g gebratene Zwiebeln.

Kosten: M. 0,95. — Bereitung: 3/4—1 Stunde.

A. Kartoffelklöße, billige. Die Kartoffeln (sind es übrig gebliebene geschälte Kartoffeln, werden sie durch die Reibemaschine getrieben), mit den zuvor zerquirlten Eiern oder Eiweiß, Fett, Salz und Muskatnuß verrührt, Milchbrot, 80 g Mehl und Backpulver hinzugefügt; das Ganze wird genau vermischt; hierauf formt man mit bemehlten Händen gleichmäßige Klöße ohne Risse, rollt sie in Mehl und kocht sie in offenem Topfe 15 Minuten in Salzwasser. Man legt sie dann zum Abtropfen auf einen Durchschlag und richtet sie recht heiß an.

B. Kartoffelklöße, feinere. 100 g Butter werden zu Sahne gerührt und Kartoffeln, 100 g Mehl, Backpulver, Eier, Salz, Muskatnuß, Zucker und Milch dazugemischt. Das in 50 g Butter gebratene Milchbrot wird mit dem Teig verarbeitet; dann werden

mit dem übrigen Mehl eigroße Klöße ohne Risse geformt, unbedeckt 20 Minuten in Salzwasser gekocht, auf einem Durchschlag abgetropft und recht heiß angerichtet. Man giebt die Klöße zu Backobst, geschmorten Birnen, mit Nußsauce oder mit gebratenem Speck und Zwiebeln.

Kartoffelpudding s. Kartoffelpudding. Seite 340.

Kartoffelschneebälle.

125 g Mehl (Kaiserauszug)	125 g abgezogene, gerieb. Kartoffeln, in der Röhre etwas getrocknet
1/8 l Milch	Ausbackfett oder Vineta
20 g Hefe	1 Bogen Löschpapier
1 Ei	20 g Zucker zum Bestreuen.
30 g Zucker	
1/2 Eßl. Citronenzucker	
1 Prise Salz	

Kosten: M. 0,55. — Bereitung: 3 1/2—4 Stunden.

Mehl, Milch und Hefe werden zu einem Hefestück angestellt, Ei mit Zucker, Citronenzucker, Salz und Kartoffeln zusammengerührt, das Hefestück wird damit vermischt und der Teig 3 Stunden hingestellt. In dampfendes Ausbackfett legt man die mit einem Löffel abgestochenen Bälle, backt sie nach und nach zu schöner Farbe, entfettet sie auf Löschpapier und bestreut sie mit Zucker. Man giebt gern eine Obstsauce dazu. Anstatt Hefe sind 10 g Backpulver zu verwenden, die Zuthaten werden dann einfach vermischt.

Kartoffeltorte.

1 1/2 kg abgezogene, gerieb. Kartoffeln	80 g Zucker
10 g Backpulver	1 Eigelb
170 „ Mehl	200 g Butter
1/8 l saure Sahne	50 „ Butter
5 g Salz	20 „ Zucker zum Besieben.

Kosten: M. 1,10; billiger: anstatt 200 g Butter — 180 g Vineta u. 1 1/2 Eßl. Milch. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Kartoffeln, Backpulver und Mehl werden mit Sahne, Salz, Zucker und Eigelb verschlagen, 200 g Butter in Stücken dazwischengeknetet; die Masse wird auf ein gebuttertes Blech gestrichen und mit einem Rädchen karriert verziert. Der Teig wird mit geschmolzener Butter überstrichen, Zucker darübergestreut und die Torte bei 138° C. zu guter Farbe gebacken. Warm oder kalt zu geben.

Käseküchelchen.

20 g Hefe	35 g vorbereitete Korinthen
2 Eßl. Wasser	10 „ abgezogene gerieb. süße Mandeln
2 „ Sahne	1 Theel. Citronenzucker
1 Ei	15 g Zucker
90 g durchgerieb. weißer Käse	40 „ Butter zum Belegen
25 „ Mehl	30 „ Zucker } zum
1 Prise Salz	1 Prise Zimmet } Bestreuen.
30 g gerieb. Semmel	
15 „ Butter	

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: 3 Stunden.

Alle Zuthaten müssen leicht erwärmt sein. Die Hefe wird mit einigen Eßlöffeln Wasser aufgelöst; dann rührt man Sahne, Ei, Käse, Mehl, Salz, Semmel, geschmolzene Butter, Korinthen, Mandeln, Citronenzucker und Zucker dazu, läßt die Masse, mit einem warmen Tuch bedeckt, an warmer Stelle 3/4 Stunden stehen und formt kleine runde Kugeln, die man auf einem Brett nochmals 1 Stunde in der Wärme aufgehen läßt, thut sie dann in eine Setzeierpfanne mit Vertiefungen, in die man je 1 Stückchen Butter legte, und läßt die Küchelchen im Ofen bei 138° C. 1/4 Stunde auf der einen, dann eben so lange auf der anderen Seite backen oder in Ausbackfett auf der Maschine gar werden und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Man giebt gern eine Fruchtsauce dazu.

Kastanienpudding. Für 4—6 Personen.

350 g geschälte Kastanien (knapp 500 g mit Schalen)	65 g Butter
1/4 l Milch	110 „ Zucker
4 Eßl. Sahne	1 Päckchen Vanillezucker
25 g Stärkemehl	5 Eier
10 „ süße Mandeln } abgezog.	5 g Backpulver
5 bittere Mandeln } u. gerieb.	15 „ Butter zur Form
10 g Butter	5 „ gehackte süße Mandeln.

Kosten: M. 1,45. — Bereitung: 2 Stunden.

Die vorbereiteten von der zweiten Schale befreiten Kastanien werden mit der Milch weich gedünstet und durch ein Drahtsieb gerührt. Sahne, Stärkemehl, Mandeln und 10 g Butter kocht man unter Rühren auf schwachem Feuer zu einem Brei, den man mit den durchgeriebenen Kastanien mischt. 65 g Butter rührt man

zu Schaum, fügt Zucker, Eigelb, Backpulver, den Mehl- und Kastanienbrei und das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu, streicht die Form fett mit Butter aus, bestreut sie mit Mandeln und füllt die Masse ein, kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbade, stürzt ihn und giebt eine Schokoladen- oder Weinschaumsauce dazu.

Kiebitz- oder Möwenei.

8 Kiebitz- oder Möweneier	1 l Wasser.
50 g frische Butter	

Kosten: M. 4,20. — Bereitung: 1/4 Stunde.

Man kocht die nach Angabe geprüften Kiebitzeier 8 Minuten, Möveneier 9 Minuten, richtet sie auf einem Salzberg oder in einer Serviette an und reicht frische Butter dazu. Die Eierschüssel kann man mit jungen Radieschen garnieren.

Kirschauflauf s. Restverwendung Eiweiß.

Mandelauflauf. Für 4—6 Personen.

50 g süße Mandeln } gerieben	1/4 l Milch
3 bittere Mandeln } gerieben	1 Prise Salz
50 g Butter	5 Eier
50 „ Mehl	5 g Butter zur Form
100 „ Zucker	10 „ Zucker.

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Die Mandeln werden mit abgerührt, sonst wie Vanilleauflauf.

Makronenauflauf. Für 4—6 Personen.

40 g Butter	50 g Zucker
1/4 l Milch	50 „ süße Mandeln } gerieben
50 g Mehl	3 bittere „ } gerieben
1 Eßl. Sahne	1 Prise Salz
30 g süße Makronen	1 Eßl. Vanillezucker
3 bittere „	5 g Butter zur Form
6 Eier	10 „ Zucker.

Kosten: M. 0,95. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Butter, Milch, Mehl, Sahne und hineingebrockte Makronen quirlt man zusammen, rührt alles auf schwachem Feuer zu einem dicken Brei ab und läßt ihn unter Rühren erkalten. Eigelb, Zucker, Mandeln, Salz und Vanillezucker rührt man schaumig, mischt den erkalteten Brei dazu und zieht den Schnee der Eiweiß darunter, füllt alles in eine gut gebutterte Form und backt den Auflauf

1 Stunde bei 125° C., besiebt ihn mit Zucker und richtet ihn in der Form an. Man giebt eine Fruchtsauce dazu. Man kann die Masse auch in einer geschlossenen Form 1 Stunde kochen.

Löffelbiskuitauflauf. Statt Makronen nimmt man Löffelbiskuits.

Mehlkloß.

(Als Grundlage zu Mehlspeisen und feinen Klößen, Farcen und Auflauf.)

Zu 200 g fertigem Mehlkloß.

32 g Butter	1/4 l gute Bouillon oder Milch,
50 „ Mehl	je nach Verwendung.

Kosten: M. 0,30. — Bereitung: 10 Minuten.

Die Butter wird in einem irdenen Topf geschmolzen, das Mehl darin unter Rühren gar gemacht und die Flüssigkeit langsam dazugegossen. Die Masse muß sich vollständig vom Topfe lösen und wird dann erkaltet verwendet (kann auch heiß mit einem Ei verschlagen werden, was die spätere Behandlung erleichtert).

Mehlklöße I.

1/8 l Milch	8 g Backpulver
125 g Butter	20 „ Zucker
5 „ Salz	1/4 abgerieb. Citrone.
175 „ Mehl	1 1/2 l Wasser }
3 Eier	15 g Salz. }

Kosten: M. 0,75; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 3/4 Stunden.

Man kocht Milch, Butter und Salz auf, rührt damit das Mehl in irdenem Topfe auf dem Feuer ab, bis die Masse sich ablöst und rührt sie, nachdem sie erkaltet, mit den ganzen Eiern, Backpulver, Zucker und der Citrone gut durch, sticht mit einem in kochendes Salzwasser getauchten Löffel Klöße ab, kocht sie gar und richtet sie mit dem Schaumlöffel an. Zu Obst oder mit brauner Butter übergossen oder mit Sauce.

Mehlklöße II.

20 g Butter	5 g Backpulver
1/16 l kochendes Wasser	1 1/2 l Wasser }
5 g Salz	15 g Salz. }
150 „ Mehl	

Kosten: M. 0,15. — Bereitung: 20 Minuten.

Die Butter wird mit dem Wasser aufgekocht und schnell mit Salz, Mehl und Backpulver verrührt; die Klöße werden wie in Nr. I vollendet und gereicht.

Mehlklöße mit Speck.

35 g magerer Speck	1/4 l kochendes Wasser
15 „ Zwiebelwürfel	2 Eier
150 „ Mehl	1 1/2 l Wasser }
5 „ Backpulver	10 g Salz. }
5 „ Salz	

Kosten: M. 0,30. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten und in einem Topf gebraten. Ist er durchsichtig, so fügt man die Zwiebeln hinzu und bratet beides gelb. Mehl, Backpulver und Salz werden gut damit vermischt, mit kochendem Wasser glatt gerührt und mit den ganzen Eiern verrührt. Von dieser Masse werden mit einem Löffel Klöße abgestochen, die man in brausend kochendes Salzwasser legt und 15 Minuten kochen läßt. Zu Obst oder mit brauner Butter übergossen oder mit Sauce.

Mehlschmarren.

4 Eier	10 g Backpulver
3/8 l Milch	150 „ Mehl
5 g Salz	50 „ Butter.

Kosten: M. 0,60; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 1 Stunde.

Die Eier werden mit Milch und Salz verquirlt, langsam in das mit dem Backpulver gemischte Mehl gegossen und mit demselben genau verbunden. Die Hälfte der Butter wird in flacher, glacierter Pfanne oder flachem Tiegel geschmolzen, die ganze Masse hineingegossen und mit einem Deckel zugedeckt. Ist der Schmarren bei mäßiger Hitze unten leicht angebräunt, so kehrt man die Pfanne auf dem Deckel um, legt die übrige Butter darauf, wendet den Schmarren und läßt den Deckel so lange darauf, bis der Schmarren nicht mehr weich ist. Dann teilt man ihn mit einer Blechschaufel in beliebige Stückchen, die noch etwas braun braten müssen, etwa wie Bratkartoffeln, ohne daß sie sich dunkel färben und richtet sie an. Zu grünem Salat bleibt der Schmarren unverändert, zu geschmortem Obst kann er mit Zucker und Zimmet besiebt werden. Auf einer mittelgroßen Stielpfanne darf nur ein Schmarren in dieser Größe gebacken werden, sonst wird er zu dick.

Kaiserschmarren. Man giebt noch 20 g Sultanrosinen hinzu. Nachdem er wie oben gebraten, läßt man ihn, zerschnitten, noch mit 20 g Butter 2 Minuten braten, bestreut ihn mit 20 g Zucker und richtet ihn an. Eingerührter Schmarren muß sofort gebacken werden.

Mehlspeise à la Dauphin.

Zuthaten wie Mehlspeise, Sächsische I, Seite 307.

Kosten: M. 0,95. — Bereitung: 2 Stunden.

Dieselbe Masse wird, nachdem sie gebacken, in Scheiben geschnitten, jede Scheibe mit beliebiger Obstmarmelade bestrichen; die Scheiben legt man wieder zusammen und überstreicht die Speise mit fest geschlagenem Schnee von 3 Eiweiß mit 50 g Puderzucker vermischt; sie muß dann bei 112—113° C. Hitze, auf Wasserdampf stehend, Farbe annehmen, was ungefähr 1/2 Stunde dauert. Man giebt verdünnte Obstmarmelade oder Weinschaumsauce dazu.

Milchreisspeise s. Restverwendung Apfelreis.

Nudeln.

5 g Salz	200 g Mehl
2 Eigelb	10 „ Backpulver
2 ganze Eier	20 „ Butter.

Kosten: M. 0,40; billiger: anstatt der ganzen Eier kann dieselbe Menge laues Wasser, anstatt Butter können 15 g Schmalz oder Vineta verwendet werden. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Auf einem Brett macht man einen festen Teig, indem man die mit Salz zerschlagenen Eier in das aufgehäufte mit Backpulver vermischte Mehl thut und die (harte) Butter in kleinen Stücken darauf verteilt. Zuerst mischt man alles mit einem breiten Messer, um dann den Teig mit der Hand zusammenzubringen und fein zu verarbeiten, bis das mit dem Finger in den Teig gedrückte Loch sich von selbst wieder schließt. Dann teilt man die Masse in vier Teile, bestreut das Brett mit Mehl und walkt mit einem bemehlten Rollholz messerrückendicke Flächen aus, die auf einem sauberen Tuch 1/4 Stunde an der Luft trocknen müssen. Darauf schneidet man von allem Teig 5 cm breite Streifen, legt 6 derselben aufeinander und schneidet messerrückendicke 5 cm lange Nudeln davon, die auseinander gelegt, auf dem Tuch 1/2 Stunde trocknen.

Gemüsenudeln: Man kocht die Nudeln 5 Minuten in 3 *l* Wasser und 20 g Salz und bratet sie, nachdem sie recht trocken

abgetropft sind, in 40 g Butter, Schmalz oder Vineta; 30 g geriebene Semmel in 20 g Butter braun gebraten, richtet man darüber an.

Nudeln als süße Speise: Man kocht die Nudeln in 1½ *l* kochender Milch einmal ordentlich auf und schüttet sie auf ein Sieb. In einem irdenen Topf müssen 40 g Butter mit 50 g Zucker goldbraun werden; die Nudeln kommen dazu und schmoren unter öfterem Umrühren, bis sie sich etwas färben, dann richtet man sie an. Die Milch kocht man mit 2 Eßlöffel Vanillezucker und einer Prise Salz auf, gießt sie wieder über die Nudeln, die ½ Stunde damit offen ziehen müssen.

Nußnudeln: Die in Salzwasser abgekochten Nudeln werden zusammen mit 60 g abgezogenen, gehackten Walnüssen, 60 g Zucker, 60 g Butter in irdenem Topfe geschmort, durchgeschwenkt und müssen ¼ Stunde ziehen.

Suppennudeln: Man kocht den 4. Teil der Nudeln in ¾ *l* Wasser und 5 g Salz 5 Minuten, den Teig nach Belieben mit 20 g Parmesankäse vermischt, schüttet sie auf ein Sieb und gießt noch ½ *l* lauwarmes Wasser zum Klarspülen darauf.

Nudelspeise. Für 4—6 Personen.

100 g Band- oder Fadennudeln
2 *l* Wasser }
15 g Salz }
65 „ abgezogene Mandeln (darunter 2 bittere)
65 g Butter
65 „ Zucker
4 Eier
20 g gerieb. Semmel
1 Theel. Citronenzucker
40 g vorbereitete große und kleine Rosinen
10 g Butter } zur
5 „ gerieb. Semmel } Form
1 Eßl. Vanillezucker.

Kosten: M. 0,90. — Bereitung: 1½ Stunde.

Die Nudeln werden gewaschen (man kann auch ½ Portion nach vorigem Rezept gemachte Nudeln verwenden), in Salzwasser gar gekocht und mit kaltem Wasser übergossen abgekühlt. Die Mandeln werden in Stifte geschnitten. Man rührt Butter, Zucker und Eier gut durcheinander und giebt Semmel, Citronenzucker, Rosinen, Mandelstifte und Nudeln dazu. Eine flache Mehlspeisenform wird vorbereitet, die Masse eingefüllt und ¾ Stunden bei 125 ° C. gebacken, gestürzt und mit Vanillezucker besiebt. Man kann Kompott, Frucht-, Wein- oder Milchsauce dazugeben.

Obstpie.

500 g Äpfel	5 g Backpulver
60 „ Zucker	1/2 Theel. Salz
65 „ Rindertalg	1/8 l Wasser.
150 „ Mehl	

Kosten: M. 0,65. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Man schält die Äpfel, schneidet sie in Scheibchen und mischt sie mit Zucker. Der Talg wird sorgfältig mit Mehl, Backpulver und Salz vermischt und der Teig mit Wasser gehörig geknetet. Dann bemehlt man ein Brett, rollt den Teig 1/3 cm dick aus und schneidet nach Umfang der feuerfesten Schüssel oder Form einen Deckel. Den übrigen Teig rollt man gleichmäßig aus, legt die Schüssel damit aus, beschneidet den Rand, füllt Äpfel- oder Stachelbeerkompott, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren, halbe Pflaumen, Reineclauden, Aprikosen, angequollene, getrocknete Pflaumen oder Rhabarberkompott in die ausgelegte Schüssel, bepinselt den Rand mit kaltem Wasser und legt den Deckel darauf, drückt ihn am Rande fest und macht ihn mit einem Rädchen oder Buntmesser bunt. Der Pie wird mit kaltem Wasser bepinselt, mit Zucker besiebt und 3/4 Stunden bei 138 ° C. gebacken.

Obstschalotte mit Mürbeteig.

(Äpfel-, Stachelbeer-, Rhabarberschalotte mit Mürbeteig.)

1 Portion Äpfel-, Stachelbeer- oder Rhabarberkompott	1 halbe abgerieb. Citrone
40 g Butter	40 g Zucker
100 „ Mehl	1 Prise Salz
1 Ei	5 g Butter zum Ausstreichen
4 g Backpulver	1 Eigelb zum Bepinseln
	10 g Zucker zum Bestreuen.

Kosten: M. 1,60. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Eine feuerfeste Form oder Schüssel wird mit Butter ausgestrichen, mit dem fertigen Kompott gefüllt und mit dem gut gekneteten, ausgewalkten Teig der obigen Zuthaten belegt, der Rand sauber beschnitten, die Teigabfälle werden zu Röllchen gedreht, mit denen man die Oberfläche und den Rand verziert, das Ganze wird mit geschlagenem Eigelb gleichmäßig bepinselt und eine gute halbe Stunde im Ofen bei 138 ° C. gebacken. Man bestreut die Speise mit feinem Zucker und giebt sie warm oder kalt. Anstatt des obigen Teiges kann man einen solchen von 100 g Butter oder 90 g Vineta und 1 Eßlöffel Milch, 100 g Zucker, 100 g Mehl, 2 g Backpulver,

1 Ei, ½ abgeriebene Citrone, 1 Prise Salz bereiten und Seiten und Boden der gebutterten Form ebenfalls mit Teig auslegen.

Zur Apfelschalotte kann man die Äpfel zum Kompott auch in Scheiben schneiden oder vierteilen und 50 g ausgequollene Sultanrosinen hinzufügen. Das Kompott kann auch von getrockneten Äpfeln bereitet werden.

Oetkers 10 Pf. Pudding s. Restverwendung Eiweiß.

Omelette als Zwischengericht. Für 6—8 Personen.

5 Eier	½ *l* Schlagsahne
80 g Mehl	75 g frische Butter
10 „ Salz	20 „ Parmesankäse.

Kosten: M. 1,25. — Bereitung: 20 Minuten.

Die Eigelb werden mit Mehl und Salz gut verrührt, Eiweißschnee und Schlagsahne darunter gezogen. Inzwischen schmilzt man auf einer Eierkuchenpfanne (30 cm im Durchmesser) 75 g frische Butter, schüttet die Teigmasse hinein, stellt sie in einen Ofen von 105 ° C. und läßt das Omelette in 10 Minuten Farbe nehmen. Man kann es auch wie einen Eierkuchen backen, was aber einige Geschicklichkeit erfordert, da es umgeschüttet werden muß. Wenn das Omelette gar und goldgelb gebraten ist, füllt man es mit einer der untenstehenden Füllungen, klappt die Hälfte beim Anrichten auf heißer Schüssel über, besiebt es mit Parmesankäse und giebt entsprechende Sauce dazu. Man kann das Omelette auch früher backen und stellt es dann vor dem Anrichten noch 5 Minuten in den Ofen. Zur Füllung eignen sich feine Ragouts von 375 g Geflügelresten, Pilzen, Rinderzunge, Nordsee-Krabben, Hummerstückchen oder Braten, auch Champignons- oder Morchelnhachés.

Omelette als süße Speise. Dieselben Zuthaten, jedoch noch zum Aufschlagen der rohen Eigelb 125 g Zucker zum Teig hinzugefügt — im übrigen ebenso verfahren. Füllungen: 10 Eßlöffel mit Rum oder Punschextrakt abgeschmecktes Apfelmus oder Fruchtmarmelade. Nachdem das Omelette gebacken und gefüllt ist, schlägt man 6 Eiweiß mit 2 Eßlöffel Zucker zu Schnee, rührt 250 g Zucker dazu und füllt eine Papiertüte zur Hälfte mit dem Schnee. Dann schneidet man die Spitze der Tüte etwas ab, schließt oben leise, preßt den leeren Raum mit der Hand zusammen, wodurch der Schnee durch die Öffnung gedrückt wird, und bedeckt das Omelette mit sauberen Verzierungen. Man stellt das Omelette in

gelinde Hitze und läßt es in ¼ Stunde schwach Farbe nehmen, garniert es beliebig mit Früchten und richtet es an. Ohne Baiserbezug wird das Omelette mit feinem Zucker besiebt oder mit gehackten Mandeln oder Pistazien bestreut angerichtet und verdünnte Fruchtmarmelade in der Sauciere dazu gereicht.

Omelette oder Plinze.

6 Eier	60 g Butter
6 Eßl. Milch	1 Eßl. Parmesankäse oder Kräuter
1 Prise weißer Pfeffer	⅛ *l* Bratensauce.
8 g Salz	

Kosten: M. 0,75; billiger: anstatt Butter—Vineta; anstatt Parmesan- — Schweizerkäse. — Bereitung: 20 Minuten.

Man quirlt Eier, Milch, Pfeffer und Salz schnell eine Minute (nicht länger) zusammen, gießt ⅛ der Masse in die mit geschmolzener Butter angefeuchtete Pfanne, schüttelt sie hin und her und läßt, wenn die Masse dicht geworden, das Omelette auf Papier gleiten, faßt die Zipfel, nachdem man das Omelette mit beliebigen Dingen, wie Kräutern oder einem Haché von Fleisch oder Champignons, belegt hat, und rollt es zusammen, indem man das Papier überkippt. Dann läßt man das Omelette auf die heiße Schüssel gleiten, bestreut es mit Parmesankäse oder Kräutern und übergießt es mit pikanter Bratensauce.

Omelette als Frühstücksgericht. Dazu wird die ganze Teigmasse in die geschmolzene Butter gegossen und mit einer Gabel so lange gerührt, bis die Masse fest wird; dann setzt man die Pfanne auf lebhaftes Feuer, schwenkt sie hin und her, bis das Omelette goldgelb ist, schlägt es von rechts und links über und richtet es an. Ein Omelette von mehr als 10 Eiern auf einmal sollte nicht bereitet werden.

Omelette als Gemüsebeilage (Plinze als Gemüsebeilage) wird aufgerollt, nachdem es mit gewiegten Kräutern bestreut wurde; durch schräge Querschnitte wird es in 4 Stücke geteilt, diese werden in Ei und gesiebter Semmel paniert, in heißem Fett schnell ausgebacken und mit etwas Salz bestreut.

Omelette aux confitures. Dazu läßt man Pfeffer, Parmesankäse oder Kräuter weg, füllt das Omelette mit Fruchtmus oder Gelee und bestreut es mit feinstem Zucker.

Omelette mit Sardellenbutter.

40 g Sardellenbutter	5 g Salz
1 Prise Cayennepfeffer	1 Prise weißer Pfeffer
5 Eier	20 g Butter.

Kosten: M. 0,65. — Bereitung: 20 Minuten.

Die Sardellenbutter wird mit Cayennepfeffer abgeschmeckt, die Eier werden mit Salz und Pfeffer 3 Minuten stark verschlagen. Eine kleine Pfanne wird mit geschmolzener Butter ausgepinselt, 2 Eßlöffel Eiermasse müssen darin verlaufen, leicht gelb backen, auf einen Eierkuchenwender geschüttet werden; die Pfanne wird ausgepinselt, die andere Seite einige Sekunden gebacken, schnell eine Seite mit Sardellenbutter bestrichen, das Omelette aufgerollt und angerichtet.

Omelette mit Anchovisbutter: Statt Sardellenbutter verwendet man 35 g Butter mit 5 g Anchovispaste verrührt.

Omelette mit Trüffeln.

50 g Trüffeln	1 1/2 Eßl. kaltes Wasser
20 „ Butter	65 g Butter
2 Prisen Salz und Pfeffer	1/8 *l* Jus.
5 Eier	

Kosten: M. 2,05. — Bereitung: 1 Stunde.

Die vorbereiteten Trüffeln werden in feine Scheiben geschnitten und mit 20 g Butter, einer Prise Pfeffer und Salz gar gedünstet. Die Eier zerquirlt man mit Wasser, den Trüffelscheiben, dem Saft derselben, einer Prise Pfeffer und Salz und backt davon in der erhitzten Butter einen Eierkuchen, rollt ihn zusammen und giebt starke Bratenjus dazu. Man bereitet auch ein gewöhnliches Omelette, füllt in die Mitte Trüffelpuree, rollt es zusammen und richtet es mit Madeirasauce an.

Pfirsichauflauf s. Restverwendung Eiweiß.

Plumpudding.

50 g gerieb. Semmel	125 g Sultanrosinen, einmal durchschnitten
175 „ Mehl	125 g gereinigte Korinthen
175 „ feingehackter Rindertalg	25 „ Citronat in Würfeln
1 knapper Theel. Salz	1 Eßl. Orangen- oder Citronensaft
175 g Zucker	

4 gestoßene Nelken	1 Eßl. Rum
½ Theel. Zimmet	(Rum zum Begießen nach Belieben.)
1 Prise Muskatnuß	5 g Butter } zur Form.
2 Eier	20 „ gesiebte gerieb. Semmel } zur Form.
⅛ l Milch	
1 Theel. Cognak	

Kosten: M. 1,15. — Bereitung: 4 Stunden.

Alle Zuthaten werden gehörig mit einem Löffel vermischt und in einer gut vorbereiteten Verschlußform 3 Stunden im Wasserbade gekocht. Nachdem der Pudding gestürzt ist, übergießt man ihn mit Rum, zündet ihn bei der Tafel an und giebt eine Chaudeausauce dazu. Man kann den Plumpudding auch in eine bemehlte Serviette thun, diese mit einem Bindfaden zusammenbinden und kochen. So kann der Pudding monatelang, an einem luftigen Ort hängend aufbewahrt werden, und wird dann in 20 Minuten in der Serviette in heißem Wasser gewärmt.

Pudding, einfach.

120 g Tapioka oder Kartoffelsago oder 100 g Reis	2 Eier
⅜ l Milch	1 Eßl. Vanille- oder Citronenzucker
40 g Zucker	1 Prise Salz.

Kosten: M. 0,45. — Bereitung: 2 Stunden.

Tapioka, Sago oder Reis werden sauber gewaschen und abgetrocknet in eine feuerfeste Schüssel oder Form gethan, die übrigen Zuthaten zusammengequirlt und durch ein Sieb auf die Körner geschüttet, die Schüssel wird in den Ofen gesetzt und die Masse langsam in 1½ Stunde bei 106—112° C. gar gebacken, in der Schüssel aufgetragen und mit geschmortem Obst serviert. Durch gewiegte Mandeln, Rosinen und Korinthen zu verfeinern.

Pudding oder Mehlspeise, einfach.

6 Eier	75 g gesiebtes Mehl
100 g Zucker	1 Prise Backpulver
2 Eßl. Citronensaft	5 g Butter zur Form.
1 „ Citronenzucker	

Kosten: M. 0,65. — Bereitung: 1½ Stunde.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig geschlagen, Citronensaft und Citronenzucker dazugeschlagen, das Mehl wird zur Masse gefügt und der steife Schnee der Eiweiß sorgfältig untergezogen.

Die Form wird mit Butter ausgepinselt, der Teig eingefüllt und im Wasserbade 1 Stunde, zugedeckt gekocht oder offen bei 130° C. 1 Stunde im Ofen gebacken. Man giebt eine Weinsauce dazu.

Pudding oder Mehlspeise, Sächsische I.

100 g Butter	6 abgezog. gerieb. bittere Mandeln
100 „ Mehl	1 Eßl. Citronenzucker
5 „ Salz	4 g Backpulver
12 Eßl. Milch	5 „ Butter } zur
6 Eier	1 Eßl. gerieb. Semmel } Form
100 g Zucker	5 g Puderzucker.

Kosten: M. 0,95; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: $1^3/_4$ Stunden.

Mit 35 g Butter, Mehl, Salz und Milch brennt man einen Kloß ab und verbindet ein ganzes Ei heiß damit, rührt die übrige Butter mit Zucker und 5 Eigelb schaumig, fügt Mandeln Citronenzucker und Mehlkloß hinzu, zieht zuerst das Backpulver, dann den festen Schnee der Eiweiß darunter und füllt die Masse in eine gut gebutterte und mit Semmel ausgestreute Verschlußform, kocht sie im Wasserbade $1^1/_2$ Stunde oder stellt sie offen 1 kleine Stunde bei 125° C. in den Ofen, stürzt sie vorsichtig, besiebt sie mit Zucker und giebt Kompott, Frucht- oder Weinsauce dazu.

Pudding oder Mehlspeise, Sächsische II.

25 g Butter	50 g Makronen
1 Prise Salz	35 „ Sultanrosinen
100 g Mehl	30 „ süße Mandeln (darunter 2 bittere)
12 Eßl. Milch	1 Eßl. Cognak
5 Eier	5 g Backpulver
50 g Butter	5 „ Butter } zur
80 „ Zucker	1 Eßl. gerieb. Semmel } Form.
1 Eßl. Citronenzucker	

Kosten: M. 1,15. — Bereitung: 2 Stunden.

Nachdem von 25 g Butter, Salz, Mehl und Milch ein Kloß abgerührt, mit 1 Eigelb vermischt und kalt gestellt ist, werden 50 g Butter mit Zucker und 4 Eigelb schaumig gerührt, Citronenzucker, gestoßene Makronen, aufgequollene Rosinen, geriebene Mandeln, Kloß und Cognak damit vermischt, Backpulver und Schnee der Eier darunter gezogen. Die Masse wird in einer gut gebutterten, mit Semmel ausgestreuten Verschlußform $1^1/_2$ Stunde im Wasserbade gekocht oder man stellt sie offen eine kleine Stunde bei 125° C.

in den Ofen, stürzt sie vorsichtig, besiebt sie mit Zucker und giebt eine Weinschaumsauce dazu.

Punschauflauf. Für 4—6 Personen.

50 g Butter	3 Eßl. Citronensaft
65 „ Mehl	1 Eßl. Rum
1/4 *l* Milch	5 Eier
1 Prise Salz	65 g Zucker
1 Theel. Citronenzucker	5 „ Butter zur Form.

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: 1 Stunde.

Citronenzucker, Citronensaft und Rum werden mit den Eigelb und dem Zucker verschlagen und wie Vanilleauflauf vollendet.

Quittenauflauf s. Restverwendung Eiweiß.

Reiscroquettes oder Schnitte.

100 g feiner Reis	65 g Zucker
1 Prise Natron	2 Eier
1/4 *l* Milch	2 Eßl. Mehl
15 g Butter	40 g gerieb. gesiebte Semmel
1 Prise Salz	Backfett oder Vineta zum vorübergehenden Gebrauch
3 bittere gerieb. Mandeln	
1 Theel. Citronenzucker	40 g gesiebter Zucker.

Kosten: M. 0,90. — Bereitung: 3 Stunden.

Der vorbereitete Reis wird mit Milch, Butter, Salz und Mandeln unter öfterem Schütteln gar gekocht; Citronenzucker und Zucker werden mit einem Ei verschlagen, der dicke Reis kommt dazu; der Brei wird auf einen bemehlten Suppenteller geschüttet; ist er erkaltet, schneidet man beliebige Stücke davon, paniert sie in geschlagenem Ei und Semmel und backt sie möglichst auf einem Sieb liegend in dampfendem Backfett zu guter Farbe, richtet sie an und bepudert sie mit Zucker. Man giebt gern Fruchtsaft oder eine Frucht- oder Weinsauce dazu.

Reismehlpudding oder Speise. Für 4—6 Personen.

100 g Reismehl	4 g Backpulver
1/4 *l* Milch	10 süße und 4 bittere gerieb. Mandeln
62 g Butter	
1 Prise Salz	5 g Butter } zur
6 Eier	10 „ gerieb. Semmel } Form
62 g Zucker	5 „ Puderzucker.

Kosten: M. 0,85; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: $1\frac{1}{2}$ Stunde.

Reismehl, Milch, die Hälfte der Butter und Salz werden in irdenem Topfe zu einem Kloße abgerührt, 3 Eigelb heiß darunter gerührt; 3 Eigelb werden mit dem Rest der Butter und dem Zucker schaumig geschlagen, der Kloß dazugerührt, Mandeln, Backpulver und der festgeschlagene Schnee darunter gezogen. Die Masse wird zugedeckt, in einer ausgestrichenen und ausgestreuten Form 1 Stunde im Wasser gekocht oder $^3/_4$ Stunden bei 125° C. gebacken, gestürzt und mit Zucker bestreut. Man reicht eine Obst- oder Weinschaumsauce dazu.

Reismehlpudding mit Früchten. Statt Mandeln Vanille oder Citronenzucker und Citronensaft und die verschiedensten eingemachten Früchte, klein geschnitten, mit obiger Masse vermischt.

Reispudding oder Speise.

125 g feiner Reis	125 g Zucker
1 Prise Natron	5 Eier
$^1/_2$ *l* Milch	1 Eßl. Citronenzucker
1 Prise Salz	5 g Butter } zur
65 g Butter	1 Eßl. gerieb. Semmel } Form.

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: $2^3/_4$ Stunden.

Der nach Vorschrift blanchierte Reis wird in der Milch mit Salz langsam weich und dick gekocht und kalt gestellt. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb kommen dazu, ebenso Reis und Citronenzucker, zuletzt wird der Schnee der Eier darunter gezogen, und die Masse in eine ausgestrichene, ausgestreute Verschlußform gefüllt, eine Stunde in Wasser gekocht oder im Ofen offen bei 112—125 ° C. gebacken und auf heißer Schüssel gestürzt. Man giebt eine Frucht- oder Weinsauce dazu.

Reispudding oder Speise mit Ananas, Äpfeln, Aprikosen, Kirschen, Pfirsich. Man kann diese Speise durch viele Zuthaten verfeinern, z. B. durch 20 g gewiegte Mandeln, darunter einige bittere, und 30 g Sultanrosinen oder durch mehr Eier, Rosinen, abgetropfte saure Kirschen. Schichtweise: Reismasse und geschmorte Ananas-, Apfel-, Aprikosen- oder Pfirsichstückchen oder ausgekernte Kirschen.

Reisspeise mit Aprikosen.

100 g feiner Reis	1 Prise Salz
1 Prise Natron	$^1/_2$ *l* Milch
10 g Butter	1 Eßl. Vanillezucker

40 g Zucker	40 g Zucker
5 „ Butter zur Form	3 Eßl. Wasser.
15 Aprikosen	

Kosten: M. 1,10. — Bereitung: 1 Stunde.

Der vorbereitete Reis wird mit Butter, Salz und Milch gar gekocht, mit Vanillezucker und Zucker abgeschmeckt, in einen mit Butter ausgepinselten Rand gefüllt und auf eine Schüssel gestürzt. Die Aprikosen werden geschält, halbiert, die Kerne aufgeschlagen, gebrüht und abgezogen und die Früchte in dem geläuterten Zucker vorsichtig gar geschmort. Dann richtet man die Aprikosen und Kerne zierlich schuppenförmig auf dem Reisrande und in seiner Mitte an, füllt den dick eingekochten Saft über die Speise und läßt sie im Ofen 15 Minuten glacieren. Man kann auch Pfirsich oder eingemachte verschiedene Früchte verwenden.

Roly-Polypudding. Für 4—6 Personen.

140 g Rindertalg	10 g Mehl
225 „ Mehl	180 „ Pflaumenmus
1 Theel. Salz	10 „ Salz
5 g Backpulver	2 l Wasser
$^1/_8$ l Wasser	50 g Zucker und Zimmet.

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: 3 Stunden.

Der Talg wird sehr fein gewiegt und mit Mehl, Salz und Backpulver mit der Hand vollkommen gemischt und mit Wasser zu einem Teig gut verknetet. Auf einem bemehlten Brett wird der Teig zu einem dünnen Blatt ausgerollt. Pflaumenmus (oder beliebige andere Fruchtmarmelade) wird gleichmäßig darüber gestrichen und dann der Teig zu einer Rolle aufgerollt. Ein sauberes dünnes Tuch wird warm ausgewaschen, mit Mehl bepudert, die Rolle schneckenförmig hineingelegt und das Tuch zugebunden. Der Pudding wird 2 Stunden in reichlichem kochendem Salzwasser zugedeckt gekocht, dann herausgenommen, aufgebunden, die heiße Schüssel darauf gelegt und nach dem Umkehren mit Zucker und Zimmet bestreut und angerichtet.

Rührei.

8 Eier	1 Prise weißer Pfeffer
4 Eßl. Milch	50 g Butter.
8 g Salz	

Kosten: M. 0,75. — Bereitung: 8 Minuten.

Die Eier werden mit Milch, Salz und Pfeffer in einem Topf zerquirlt. Die Butter wird in einem emaillierten, 2 *l* fassenden Topfe geschmolzen. Nun werden die Eier mit den Zuthaten in die Butter gegossen und am Boden des Topfes hin und her geschoben, bis die ganze Flüssigkeit sich langsam in eine gleichmäßig breiige Masse verwandelt hat. Auf heißer Stelle wird das Rührei noch 1—2 Minuten mit dem Löffel hin und her bewegt, dann auf einer heißen Schüssel angerichtet.

Rührei mit Schnittlauch: Geschnittenen Schnittlauch streut man nach Geschmack darüber oder während des Rührens darunter.

Rührei mit Bückling: In 20 g Butter gedünstete Bücklingsstückchen von 2 Bücklingen legt man darunter.

Rührei mit Trüffeln oder Champignons: Man breitet ein Trüffel- oder Champignonshaché über das angerichtete Rührei.

Rührei mit Schinken: Man schneidet 125 g saftigen rohen Schinken in kleine, gleichmäßige Würfel und garniert ihn um das Rührei.

Rührei mit Crevetten: Das Rührei wird mit 125 g ausgepalten Crevetten bestreut.

Sahnenauflauf, saurer.

4 Eier	1 Eßl. Citronenzucker
75 g Zucker	1 „ Vanillezucker
$1/8$ *l* dicke saure Sahne	5 g Butter zur Form
40 g Mehl	10 „ Zucker.
1 Prise Salz	

Kosten: M. 0,70. — Bereitung: $1 1/2$ Stunde.

Man rührt die Eigelb mit dem Zucker schaumig, fügt allmählich Sahne, Mehl, Salz, Citronen- und Vanillezucker dazu, zieht den Schnee der Eiweiß darunter, backt den Auflauf in einer gebutterten Form bei 125 ° C. 35—40 Minuten und giebt ihn in derselben, mit Zucker bestreut, zu Tisch. Man reicht gern Johannisbeerkompott dazu.

Sahnenpudding.

4 Eier	1 Eßl. Citronenzucker
65 g Zucker	1 Prise gestoßener Zimmet
65 „ gerieb. weiße Semmel	1 „ Salz
$1/8$ *l* dicke saure Sahne	5 g Butter zur Form.
65 g vorbereitete Korinthen	

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: $1 1/2$ Stunde.

Die Eigelb werden mit Zucker verschlagen, Semmel, Sahne, Korinthen, Citronenzucker, Zimmet und Salz dazugerührt; der Schnee der Eiweiß wird darunter gezogen und der Pudding in gebutterter Form 1 Stunde im Dampf oder im Wasserbad gekocht, dann gestürzt. Man giebt gern eine Weinsauce dazu. Statt Korinthen kann man auch klein geschnittene eingemachte Früchte verwenden, statt Semmel auch Schwarzbrot.

Schichtpudding.

50 g Butter	2 ganze Eier
100 „ Mehl	75 g Zucker
1 Prise Salz	1 Theel. Vanillezucker
1/8 *l* Sahne	1/8 abgerieb. Citrone
2 Eigelb	2 Eierschnee.

Zuthaten zu den Eierkuchen.

75 g Mehl	1 Bogen Löschpapier
1 Prise Backpulver	1 „ Fettpapier
10 g Butter	70 g Butter zum Backen der Eierkuchen
2 ganze Eier	100 g Aprikosenmarmelade
2 Eigelb	100 „ Aprikosenmarmelade zur Sauce.
1 Eßl. Citronenzucker	
1 Prise Salz	
4 Eßl. Wasser	

Kosten: M. 2,20. — Bereitung: 2 1/2 Stunde.

Butter, Mehl, Salz und Sahne werden auf dem Feuer zum Kloß abgerührt, Eigelb und ganze Eier mit Zucker, Vanillezucker, Citrone und dem Kloß verschlagen, und der Eierschnee darunter gezogen.

Die Zuthaten zu den Eierkuchen werden verrührt und daraus 5 Eierkuchen von der Größe der Mehlspeisenform gebacken und auf Löschpapier gelegt.

Nun wird die glatte Form mit gebuttertem Papier ausgelegt, der vierte Teil des Breies eingefüllt, ein mit Aprikosenmarmelade bestrichener Eierkuchen darauf gelegt, wieder ein Teil des Breis eingefüllt und Eierkuchen darauf gelegt u. s. w., bis alles verbraucht ist. Die Form wird geschlossen und die Speise 1 1/2 Stunde im Wasserbade gekocht. Nachdem sie gestürzt ist, giebt man Sauce von verdünnter Aprikosenmarmelade dazu und füllt 2 Eßlöffel davon über die Speise. Diese Speise ist mit jedem eingemachten oder geschmorten Obst, Äpfeln, Aprikosen, Besingen,

Birnen, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Pfirsichen, Pflaumen, Preißelbeeren in Marmeladenform oder mit gut abgetropfen Fruchtstückchen dazwischen gelegt zu bereiten. Die Form kann unten auch mit Früchten ausgelegt werden.

Schneebälle.

35 g Butter	3 Eier
$^{3}/_{16}$ l Milch	Backfett oder Vineta zum vorübergehenden Gebrauch
1 Prise Salz	1 Bogen Löschpapier
90 g Mehl	30 g Zucker und Zimmet.
1 Eßl. Citronenzucker	

Kosten: M. 0,70. — Bereitung: 1 Stunde.

Butter, Milch, Salz und Mehl werden in irdenem Topfe, mit Citronenzucker vermischt, zu einem Kloße abgebacken und mit den in lauwarmem Wasser in der Schale erwärmten, dann ausgeschlagenen und verrührten Eiern gut verarbeitet. Man formt aus dem Teig mit einem Löffel kleine Krapfen, die man in dampfendem Fett unter Schütteln zu dunkelgelber Farbe ausbackt, mit dem Schaumlöffel auf Löschpapier hebt, abtropfen läßt und dick mit Zucker und Zimmet bestreut. Man richtet sie hoch an und giebt Kirschkompott oder Chaudeau dazu.

Schokoladenauflauf. Für 4—6 Personen.

50 g Mehl	1 Eßl. Vanillezucker
40 „ Doppel-Kakao oder 50 g einfacher Kakao	1 Prise Salz
100 „ Zucker	$^{1}/_{4}$ l Milch
50 „ Butter	5 g Butter zur Form
5 Eier	10 „ Zucker.

Kosten: M. 0,95. — Bereitung: $1^{1}/_{2}$ Stunde.

Die Bereitung wie Vanilleauflauf. Man giebt Schlagsahne dazu.

Schokoladenpudding oder Speise. Für 6—8 Personen.

125 g Schokolade	125 g Mehl
12 „ Doppel-Kakao oder 15 g einfacher Kakao	100 „ Butter
$^{3}/_{8}$ l Milch	6 Eier
1 Eßl. Vanillezucker	100 g Zucker
1 Prise Salz	5 „ Butter } zur Form.
	2 „ Zucker } zur Form.

Kosten: M. 1,40. — Bereitung: $1^{1}/_{2}$ Stunde.

Schokolade und Kakao werden in der Wärme erweicht und mit der Milch vermischt. Vanillezucker, Salz, Mehl, Butter und Schokoladenmilch werden in irdenem Topfe abgebacken und mit den geschlagenen Eigelb und Zucker vermischt; der Schnee der Eier wird darunter gezogen und alles in eine mit Butter ausgepinselte, mit Zucker ausgestreute Form gefüllt und zugedeckt, 1¼ Stunde im Wasserbade gekocht oder offen 1 Stunde im Wasser stehend bei 110° C. gebacken, dann gestürzt. Man giebt Vanillesauce dazu.

Schokoladensoufflee.

- 100 g Schokolade
- 1½ Eßl. Wasser
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 85 g Zucker
- 5 Eier
- 1 Tropfen Öl.

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: ¾ Stunden.

Die Schokolade wird in gelinder Wärme mit dem Wasser aufgelöst. Vanillezucker und Zucker werden mit den Eigelb schaumig geschlagen und dann mit der aufgelösten Schokolade gemischt. Den Schnee der Eiweiß zieht man genau unter die Masse, füllt sie in eine ausgepinselte Form und backt den Auflauf 15—20 Minuten bei 112° C.

Schwemmklöße zur Suppe.

- 80 g Mehl
- ⅛ *l* Wasser
- 80 g Butter
- 40 „ Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 Prise Backpulver.

Kosten: M. 0,40. — Bereitung: ¾ Stunden.

Das Mehl wird mit dem kochenden Wasser, das mit Butter, Zucker und Salz aufkochte, glatt verrührt und auf dem Feuer in irdenem Topfe so lange gerührt, bis es sich von demselben ablöst. In die heiße Masse schlägt man ein Ei und mischt es gut mit derselben; nachdem die Masse erkaltet ist, rührt man das Backpulver und das zweite Ei dazu und sticht mit einem Theelöffel in lebhaft kochendes Wasser Klößchen, die man im offenen Topfe garkochen läßt und mit dem Schaumlöffel herausnimmt. Auch zu Backobst oder geschmortem Obst, dann das doppelte.

Semmelklöße (einfache) s. Restverwendung Semmel.

Semmelklöße, feinere.

75 g Semmel	12 g Salz
1 l Wasser	1 Theel. Citronenzucker
20 g Mehl	1 Prise Muskatnuß
45 „ gerieb. Semmel	95 g Butter
30 „ Zucker	3 Eier
30 g abgezogene gerieb. süße Mandeln (darunter 2 bittere)	20 g Salz } 3 l Wasser. }

Kosten: M. 0,70. — Bereitung: 1¼ Stunde.

Die Semmel wird in lauwarmem Wasser eingeweicht und, wenn sie durch und durch weich ist, in einem sauber ausgewaschenen Tuche ausgedrückt, mit Mehl, geriebener Semmel, Zucker, Mandeln und Gewürzen ordentlich gemischt, mit 90 g Butter in irdenem Topfe abgerührt, bis sich der Teig vom Topfe löst. Dann wird 1 Ei mit der warmen Masse und nach dem Erkalten derselben werden 2 Eier genau damit gemischt und die Klöße nach Vorschrift vollendet. Die Klöße werden auf ein Sieb gelegt und zu geschmortem Obst oder Backobst gereicht.

Semmelpudding I.

6 Milchbrote	30 g gewiegte süße Mandeln
¼ l Milch	½ abgerieb. Citrone
100 g Butter	5 g Backpulver
100 „ Zucker	5 „ Butter zur Form.
5 Eier	

Kosten: M. 1,05; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 1¾ Stunden.

Die Milchbrote werden abgerieben und in Milch eingeweicht. Butter wird zu Sahne und mit Zucker und den Eigelb schaumig gerührt, mit dem auf einem Sieb ausgedrückten Weißbrot, den Mandeln und der Citrone vermischt und die Masse mit dem Backpulver und dem steifen Schnee der Eiweiß unterzogen. Eine gebutterte Form besiebt man mit den abgeriebenen Rinden der Weißbrote, füllt die Masse ein und kocht sie, fest verdeckt, im Wasserbade oder backt sie, offen in Wasser stehend im Ofen 1 Stunde bei 112° C., und stürzt sie aus der Form. Man giebt Obst- oder Fruchtsauce dazu.

Semmelpudding II.

2 ganze Eier	5 g Butter } zur
2 Eigelb	5 „ grieb. Semmel } Form
125 g Zucker	$^{1}/_{4}$ *l* Rotwein
65 „ gesiebte grieb. Semmel	62 g Zucker
1 Eßl. Citronenzucker	1 Theel. Citronensaft
1 Prise Salz	1 „ Citronenzucker.
2 Eiweiß	

Kosten: M. 1,00. — Bereitung: $1^{1}/_{2}$ Stunde.

Die ganzen Eier und Eigelb werden mit dem Zucker schaumig geschlagen, Semmel, Citronenzucker und Salz dazugethan, der Eiweißschnee wird darunter gezogen, die Form vorbereitet und die Masse darin $^{3}/_{4}$ Stunden im Wasserbade oder in Dampf gekocht. Rotwein, Zucker, Citronensaft und Citronenzucker kochen auf und werden langsam über den gestürzten Pudding gegossen. Man giebt gern Kirschsaft dazu.

Semmelpudding III. (anstatt Kartoffeln zum Braten).

40 g Semmel	$^{1}/_{8}$ *l* Sahne
25 „ Butter	8 g Salz
50 „ Butter	5 „ Butter } zur
125 „ Mehl	10 „ grieb. Semmel } Form
2 Eier	40 „ braune Butter.

Kosten: M. 0,65. — Bereitung: $1^{1}/_{2}$ Stunde.

Die Semmel wird in zierliche Würfel geschnitten und in Butter gebraten. 50 g Butter rührt man schaumig und fügt Mehl, Eigelb, Sahne, gebratene Semmel und Salz hinzu. Nun bereitet man eine kleine Form vor, füllt die mit dem Eierschnee gemischte Masse ein und kocht den Pudding zugedeckt 1 Stunde im Wasserbade; gestürzt übergießt man den Pudding mit brauner Butter.

Setzei.

8 Eier	$^{1}/_{2}$ Theel. Salz
30 g Butter	1 Prise weißer Pfeffer.

Kosten M. 0,65—0,90. — Bereitung: 8 Minuten.

Die Butter wird auf einem Teller oder emaillierten Geschirr geschmolzen; die frischen Eier vorsichtig geöffnet, auf den Teller geschüttet, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, müssen nun langsam gerinnen. Das Eiweiß um das Gelbe herum muß

weiß, auf dem Gelben aber noch durchsichtig sein. Mit einem Glase sticht man die unregelmäßigen Eiweißteile ab und richtet die Setzeier an.

Snowdonpudding.

120 g Traubenrosinen
120 „ герieb. Semmel
85 „ Rindertalg
30 „ feiner Reis in Wasser ausgequollen
1 abgerieb. Citrone
1 Prise Salz
90 g Zucker
85 „ Fruchtmarmelade
$^1/_{16}$ l Milch
2 Eier
5 g Butter zur Form
1 Butterpapier.

Kosten: M. 1,40. — Bereitung: 2 Stunden.

Die Puddingform wird gebuttert, die gewaschenen Rosinen werden aufgeschnitten, entkernt und die aufgeschnittenen Seiten auf den Boden der Form gedrückt. Mit der Semmel werden der feingewiegte Talg, Reis, abgeriebene Citronenschale, Salz und Zucker vermischt; die Marmelade wird mit Milch und Eiern verdünnt und, mit der anderen Masse innig verbunden auf die Rosinen gefüllt, das Butterpapier daraufgelegt, die Form geschlossen und $1^1/_2$ Stunde in Wasser gekocht. Die Form bleibt 2 Minuten ungeöffnet stehen, dann wird der Pudding gestürzt. Man giebt eine kalte Sauce von der Sorte der zur Verwendung gekommenen Marmelade dazu, von welcher man 100 g mit $^1/_4$ l Wasser und 6 g Stärkemehl aufkocht, abschmeckt und durch ein Sieb streicht.

Soolei.

4 Eier
180 g Salz
15 g Salz
$1^1/_2$ l Wasser.

Kosten: M. 0,35—0,45. — Bereitung: 15 Minuten.

Die Eier werden in Salzwasser 10 Minuten langsam gekocht; die Spitzen der Eierschalen werden eingeknickt und die Eier in anderes, abgekochtes und erkaltetes, mit Salz versetztes Wasser gelegt, in dem sie sich lange halten. Man legt auch Sooleier, (im Winter für 1—3 Tage) in erkaltete Schinken oder Pökelbouillon.

Vanilleauflauf. Für 4—6 Personen.

50 g Butter
50 „ Mehl
1 Prise Salz
$^1/_4$ l Milch
80 g Zucker
$^1/_4$ Stange Vanille
5 Eier
5 g Butter zur Form.

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Zu der zerlassenen Butter wird Mehl und Salz gegeben, mit der Milch glatt gerührt und abgebacken. Mit der abgekühlten Masse werden die mit Zucker und Vanille geschlagenen Eigelb nach und nach stark verarbeitet, der festgeschlagene Eiweißschnee wird leicht untergezogen und die Masse in die gebutterte feuerfeste Form gefüllt. Wenn Früchte dazu genommen werden sollen, so legt man frische, stark mit Zucker bestäubte oder als Kompott gekochte Früchte unten in die Form, giebt die Auflaufmasse darauf, läßt das Ganze bei 125° C. 3/4 Stunden backen und giebt den Auflauf, mit Zucker besiebt, in der Form zu Tisch.

Verlorenes Ei oder Fallei.

5 Eier	10 g Salz
1 l Wasser	1 Theel. Essig.

Kosten: M. 0,35—0,45. — Bereitung: 10 Minuten.

Das Wasser muß sieden und wird mit Salz und Essig gemischt. Ein Napf mit kaltem Wasser steht bereit. Ein Tassenkopf nimmt das sorgfältig geöffnete frische Ei auf, aus ihm läßt man es schnell in das heiße Wasser gleiten. Mit der anderen Hand nimmt man einen Schaumlöffel und verhindert, daß das Ei im Kochwasser verläuft. Hat sich eine genügend starre, geronnene Eiweißschicht um das Gelbe gebildet, so nimmt man die Eier mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in das kalte Wasser, beputzt sie sauber und gleichmäßig und thut sie in die Terrine oder erwärmt sie einen Augenblick in dem Kochwasser. Mehr als 5 Eier sind nicht zugleich in das Kochwasser zu legen, damit dasselbe nicht zu sehr abkühlt. Die Eier können früh bereitet werden und bis zur Erwärmung in kaltem Wasser stehen. Man giebt sie auch als selbständiges Gericht mit Mostrich- (Senf-), Bechamelle- oder Frikasseesauce als: **Verlorenes Ei oder Fallei mit Sauce.**

Verlorenes Ei oder Fallei, gebacken.

6 Eier	1 Bogen Löschpapier
3 Eßl. Öl	1 Portion Tomatensauce oder 1/8 l Bratensauce.
10 g Salz	
1 Prise weißer Pfeffer.	

Kosten: M. 1,75—1,90. — Bereitung: 20 Minuten.

Das Öl wird in einem Topfe erhitzt; zu diesem Zwecke stellt man den Topf so schräg, daß das Öl sich an einer Seite sammelt.

Ein Ei wird in einen Tassenkopf geschlagen, etwas Salz und Pfeffer darüber gestreut und das Ei schnell in das siedende Öl geschüttet. Man hält mit einer Kelle das Ei so fest, daß sich die weiße Hülle um das Eigelb legt. Nachdem diese fest geworden ist, hebt man das Ei auf Löschpapier, stäubt etwas Salz darauf und vollendet so alle Eier nach einander. Dieselben werden beputzt, angerichtet und mit der Sauce übergossen.

Zwiebackspeise s. Restverwendung Zwieback.

---

6. Gemüse.

Artischocken.

2 große Artischocken	10 g Butter
20 g Salz }	$^1/_2$ Theel. Citronensaft
3 *l* Wasser }	95 g Butter.

Kosten: M. 1,70. — Bereitung: 1 Stunde.

Die vorbereiteten Artischocken werden in vielem Salzwasser, mit Butter und Citronensaft gargekocht. Man richtet sie sofort auf einer Serviette stehend an und reicht zu Sahne geriebene Butter oder Holländische Sauce dazu.

Artischockenböden.

6 Artischockenböden
$^1/_4$ *l* weiße Jus
1 kg junge Schoten oder eine Portion
Champignons- oder Trüffelpuree.

Kosten: M. 2,20. — Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Eingemachte Artischockenböden dämpft man mit der Jus $^1/_2$ Stunde durch, füllt sie mit kleinen, nach französischer Art bereiteten Schotenkernen, Champignons- oder Trüffelpuree und richtet sie in einem Rand an oder giebt sie als Garnitur zu Fleischspeisen. Sehr hübsch ist es auch, die Artischockenböden obenauf mit einem Krammetsvogel oder einer Lerche zu garnieren, nachdem man sie mit deren Sauce durchschmorte und vorher mit 1 Theelöffel Champignonspuree füllte (Vöglein auf dem Nest).

Artischockenböden und Trüffeln: Die Artischockenböden werden halbiert, in $^1/_2$ cm breite Filets geschnitten, mit einer Portion Trüffeln in brauner Madeirasauce vermischt, erhitzt und mit Markcroutons garniert.

Artischocken, geschmort.

2 große Artischocken	4 Eßl. Parmesankäse
20 g Salz }	$^1/_4$ *l* Jus
3 *l* Wasser }	10 g Mehl
1 Theel. Essig }	1 Bogen Papier, 5 g Butter
65 g Butter	$^1/_8$ *l* Madeira
2 Eßl. gewiegte Kräuter	2 g Fleischextrakt
2 „ „ Champignons oder Trüffeln	Pfeffer und Salz nach Geschmack.

Kosten: M. 3,25. — Bereitung: 3 Stunden.

Die Artischocken werden in Salzwasser mit Essig halb weich gekocht und die Blätter mit der Schere beschnitten; man teilt sie in 4 Teile und nimmt mit einem Theelöffel vorsichtig die inneren weißen Fasern heraus, legt die Artischockenviertel mit 30 g Butter, Kräutern, Pilzen und Parmesankäse dicht nebeneinander in einen irdenen Topf, füllt Jus und 30 g Butter darauf, deckt sie mit einem Butterpapier und festschließendem Deckel zu und läßt sie langsam 2—3 Stunden unter öfterem Umwenden und Begießen dünsten. Das abgefüllte Fett benützt man zu einer Mehlschwitze, die mit Madeira, Fleischextrakt und der Sauce verkocht, schön braun gefärbt mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt, über die Artischocken gefüllt wird.

Artischocken mit Parmesankäse.

2 große oder 6 kleine Artischocken	125 g Butter
20 g Salz }	65 „ Parmesankäse
3 *l* Wasser }	1 Prise Salz
	3 Eßl. Bouillon.

Kosten M. 2,10. — Bereitung: 4$^1/_2$ Stunde.

Die Artischocken werden in Salzwasser abgewellt und wie in voriger Nummer vorbereitet, dann schichtet man sie mit Butter, Käse und Salz in einen irdenen Topf und schmort sie fest zugedeckt bei schwacher Hitze 4 Stunden langsam. Man kocht den Satz mit Bouillon durch und gießt ihn über die angerichteten Artischocken oder serviert sie im Kochtopfe.

Blumenkohl.

1 Kopf Blumenkohl von 500 g	5 g Zucker
1 Eßl. Essig	20 „ Salz
3 *l* Wasser	95 „ Butter.
5 g Butter	

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: $1\frac{1}{2}$ Stunde.

Der vorbereitete Blumenkohl wird in wallendem Wasser, dem man Butter, Zucker und das nötige Salz zusetzt, gar gekocht, vorsichtig auf ein Tuch gehoben, vom Strunke befreit, angerichtet und mit brauner Butter, Holländischer-, Krebs-, Hummer-, Bechamelle- oder Crèmesauce überfüllt.

Blumenkohl au gratin. Man kann ihn auch, nachdem eine der oben angegebenen Saucen über den Kopf gezogen worden, mit geriebener Semmel oder Parmesankäse dick besieben und, mit Butter beträufelt, im Ofen backen. Die Schüssel muß feuerfest sein, sonst platzt sie; der Blumenkohl wird auf derselben Schüssel aufgetragen. Um diese Schüssel für mehrere Personen hübsch anzurichten, stellt man einen Kopf in die Mitte, den zweiten zerlegt man in Rosen und schiebt diese ringsherum um den Mittelkopf. Auf diese Weise kann man einen beliebig großen Kopf Blumenkohl herstellen. Mit Krebssauce auch mit Krebsbutter gebacken, mit Krebsschwänzen und den gefüllten Krebsnasen garniert.

Bohnen, eingemachte.

Eine 1 kg Büchse Bohnen	25 g magerer Schinken
$1/4$ *l* Bouillon	20 „ Butter
1 Zweig Pfefferkraut	1 gerieb. Schalotte
1 Prise Salz und Pfeffer	8 g Mehl
1 g Fleischextrakt	1 Eßl. gewiegte Petersilie.

Kosten: M. 0,95. — Bereitung: $3/4$ Stunden.

Die Bohnen werden nach Angabe vorbereitet. Inzwischen sind Bouillon, Pfefferkraut, Salz, Pfeffer, Fleischextrakt und Schinken aufgekocht; die abgetropften Bohnen schüttet man dazu, kocht sie damit durch und verkocht sie mit einer Mehlschwitze von Butter, Schalotte, Mehl und Petersilie. Bohnen sind auch im Dampftopf zu erhitzen und mit Salz, Pfeffer, Butter und gewiegter Petersilie geschwenkt anzurichten.

Bohnen, getrocknete für 1 Person 20 g nach Vorschrift vorbereitet, wie frische fertig gemacht. (Gericht für den Selbstkocher.)

Bohnen, große oder Saubohnen.

$1^1/_2$ kg große Bohnen	20 g gerieb. Zwiebeln.
10 g Salz }	5 g Mehl
2 l Wasser }	1 Theel. Petersilie } gewiegt
$^1/_2$ l Bouillon	$^1/_2$ „ Schnittlauch } gewiegt
30 g Butter	1 Prise weißer Pfeffer
1 Zweig Pfefferkraut	1 „ Salz.

Kosten: M. 1,45. — Bereitung: 2 Stunden.

Die Bohnen werden ausgepalt, gewaschen und in Salzwasser beinahe gar gekocht. Nachdem man sie abgegossen, kocht man sie in Bouillon mit 20 g Butter und Pfefferkraut gar, fügt die in 10 g Butter geschwitzten Zwiebeln und Mehl, Kräuter, Pfeffer und Salz nach Geschmack hinzu, kocht die Bohnen damit durch, entfernt das Pfefferkraut und richtet recht heiß an. Statt der Butter kann man auch 40 g magere Speckwürfel mitkochen.

Bohnen mit Äpfeln.

1 kg Bohnen	30 g Zucker
15 g Salz }	2 Eßl. Weinessig
2 l Wasser }	25 g Butter oder Speck
$^1/_4$ l Bouillon	5 „ Salz
500 g Äpfel	1 Prise weißer Pfeffer.
$^1/_8$ l Wasser	

Kosten: M. 1,15. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Vorbereitete Brechbohnen werden in Salzwasser fast weich gekocht, abgegossen und in Bouillon vollkommen gar gemacht; die Äpfel geschält, in Achtel geschnitten, mit $^1/_8$ l Wasser, Zucker und Essig aufgekocht, bis sie beinahe zerfallen, werden mit den Bohnen vermischt, mit Butter oder ausgebratenen Speckwürfeln durchgeschwenkt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Brech- oder Schneidebohnen, frische.

1 kg Bohnen	8 g Mehl
$^1/_2$ l Bouillon	30 „ Butter oder Bouillonfett
1 Zweig Bohnen- od. Pfefferkraut	1 Eßl. gewiegte Petersilie
1 Prise weißer Pfeffer	1 Prise Salz.

Kosten: M. 0,95. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die Bouillon wird erhitzt, ein Zweig Bohnen- oder Pfefferkraut dazu gethan; die nach Angabe vorbereiteten Bohnen werden zugedeckt langsam darin weich geschmort, Mehl, Butter oder

Bouillonfett und Petersilie gar gerührt und zu den weichen Bohnen gefügt, das Bohnenkraut wird herausgenommen und das Gemüse mit Salz abgeschmeckt in heißer Schüssel angerichtet. Wer Schneidebohnen trockener liebt, schmore die Bohnen nur mit 65 g Butter oder Bouillonfett, Pfeffer und Pfefferkraut unter Umrühren durch und stäube eine Prise Mehl und etwas Salz darüber.

Bohnen au naturel werden nur in Salzwasser gekocht, mit Butter belegt und mit gewiegter Petersilie bestreut.

Brechspargel mit Crèmesauce.

750 g oder eine 500 g Büchse Schnittspargel	20 g Butter
5 „ Salz	20 „ Mehl
1 l Wasser	1/4 l Spargelwasser
5 g Zucker	1/8 „ Sahne
5 „ Butter	1 Prise Salz.

Kosten: M. 1,25. — Bereitung: 1 Stunde.

Hierzu nimmt man weniger starke Spargel, schneidet oder bricht sie nach dem Putzen gleichmäßig in 3 cm lange Stücke, kocht sie in Salzwasser mit einem Stückchen Zucker und 5 g Butter weich, und vermischt sie, abgetropft, mit folgender Crèmesauce: Butter und Mehl werden in irdenem Topf gar gerührt, mit dem Spargelwasser und der Sahne tüchtig geschlagen, mit Salz abgeschmeckt und wenn die Masse dick genug ist, die abgetropften Spargel darin erhitzt. Anstatt der Crèmesauce kann man auch Holländische-, Bechamelle- oder Petersiliensauce dazu bereiten.

Brechspargel, eingemacht. Der Schnittspargel wird auf ein Sieb geschüttet, im Wasserbade erhitzt und mit einer der oben angegebenen Saucen heiß vermischt.

Brechspargel au gratin.

750 g oder eine 500 g Büchse Spargel	1/8 l Sahne
5 „ Zucker } zum Abkochen	1/4 „ weiße Bouillon oder Spargelwasser
5 „ Salz } zum Abkochen	25 g Butter
1 l Wasser } zum Abkochen	Salz nach Bedarf
Zur Sauce:	2 Eßl. gerieb. Parmesankäse od. Semmel } für die Oberfläche.
20 g magerer Schinken	5 g Butter } für die Oberfläche.
20 „ Zwiebeln	
20 „ Mehl	

Kosten: M. 1,60. — Bereitung: 1 Stunde.

Man kocht den Schnittspargel nach Angabe, schichtet ihn abwechselnd, ohne Köpfe, mit einer kräftigen Bechamelle- oder Crèmesauce auf eine Schüssel oder in eine Form, belegt die Oberfläche gleichmäßig mit den Köpfen und füllt noch eine Schicht Sauce darüber, besiebt sie mit geriebenem Parmesankäse oder Semmel, träufelt hellbraun gemachte Butter darüber und setzt die Schüssel auf heißes Wasser in den Bratofen, wo die Speise Farbe annehmen muß, was bei 138° C. 10—15 Minuten dauert. Ein angenehmes Gericht für Gesellschaften, da es am Morgen bereitet werden kann und zuletzt nur in den Bratofen geschoben wird.

Champignons.

500 g oder eine 1 kg Büchse Champignons	5 g Salz
	20 „ Mehl
1 Eßl. Essig	1/4 *l* Champignonsfond
25 g Butter	1/8 „ Sahne
1 Theel. Citronensaft	1 Prise Salz und Pfeffer.

Kosten: M. 2,75. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Champignons müssen ganz frisch, hart und weiß sein. Ein Tiegel, möglichst verzinnt, wird mit der Butter aufgesetzt; die nach Angabe vorbereiteten Pilze werden in die heiße zerschmolzene mit Citronensaft und 5 g Salz verbundene Butter gethan, unter Umschwenken und Beifügung von einigen Eßlöffeln Wasser schnell gar gemacht, dann ausgeschüttet. Das Fett der Sauce wird abgefüllt, mit Mehl verkocht, der Satz dazugegossen, mit Sahne verrührt, die Sauce lebhaft geschlagen, die Champignons werden darin erhitzt und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Nach dem Anrichten kann man geröstete Semmelscheibchen als Verzierung herumlegen.

Champignons aux fines herbes (mit feinen Kräutern) werden ebenso bereitet, nur wird der Champignonsfond anstatt mit Sahne mit 1/2 Theelöffel Fleischextrakt und 1 Eßlöffel gewiegten Kräutern vermischt; auch nimmt man nur 10 g Mehl.

Champignons, braune bereitet man ebenso, verwendet aber statt Sahne braune Jus, Madeira und 3 g Fleischextrakt.

Champignonshaché. Auf obige Weise gar gemachte Champignons werden gewiegt und mit einigen Eßlöffeln Grundsauce, die von Champignonsbrühe gekocht ist, vermischt und erhitzt; man kann 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie dazufügen und giebt gern kleine Filet-Beefsteaks als Beilage.

Chartreuse von Maccaroni und Huhn.

Für 4—6 Personen.

Farce zur Reispastete (S. 353)	1 Eigelb
125 g Maccaroni	1 Herbsthuhn
10 „ Salz } 2 l Wasser }	2 Portionen Frikassee-, Bechamelle-, Krebs- oder Champignonssauce.
20 g Butter	
Eine 125 g Büchse Champignons	

Die gewaschenen Maccaroni werden in Salzwasser gar gekocht, der Boden einer gut mit Butter ausgestrichenen Puddingform wird mit den Maccaroni um einen Champignon schneckenförmig belegt, die angedrückten Maccaroni mit Eigelb bepinselt, damit sie nach dem Stürzen zusammenhalten; die Farce wird mit einem feuchten Löffel messerrückendick über die Maccaroni gestrichen. Auch jede andere Fleischfarce, die man durch beliebige Zuthaten wie Parmesankäse, geschwitzte Kräuter, Champignonspulver möglichst pikant gemacht hat, eignet sich dazu. Ein Herbsthuhn, sorgfältig gekocht oder gedämpft, zerlegt man in Stücke, enthäutet sie, füllt in die Mitte der Form Champignons, Hühnerstücke, dazwischen auch nach Belieben andere gut vorbereitete Frikasseezuthaten und gießt Sauce darüber. Man muß, wenn die Form hoch ist, Maccaroni und Farce nach und nach an den Rand der Form drücken: mit Eigelb bepinselte Maccaroni, Farce, Füllung und so fort, sonst bieten sich die Maccaroniwände nach dem Stürzen nicht gleichmäßig dar. Obenauf streicht man Farce, legt Maccaroni, die mit Ei bepinselt werden, darüber, schließt die Form mit dem mit Butter ausgepinselten Deckel und kocht das Gericht 1 Stunde im Wasserbade. Man stürzt die Speise und giebt noch eine Sauciere mit Sauce dazu. Anstatt Maccaroni kann man Reis oder auch nur Farce nehmen und auch ein braunes Ragout oder feine Gemüse oder Trüffeln hineinfüllen (**Chartreuse von Trüffeln, Champignons, Morcheln oder Krebsschwänzen**: Krebsschwänze mit einer dicken Kräutersauce füllt man in die Mitte oder auch nur Maccaronistückchen mit Tomatensauce).

Endiviengemüse.

500 g Endivien (4 Köpfe) geputzt	4 g Mehl
20 „ Salz }	$^{3}/_{16}$ l Sahne oder Bouillon
2 l Wasser }	1 Prise Salz
50 g Butter	1 „ weißer Pfeffer.

Kosten: M. 1,15. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Endivien brauchen zu diesem Zwecke nicht gebleicht zu sein. Nachdem sie gewaschen sind, wellt man sie in Salzwasser ab, übergießt sie mit kaltem Wasser und drückt dasselbe leicht aus. Dann schneidet man sie mit dem Messer gröblich, falls man sie nicht durch ein grobes Haarsieb rühren will, schwitzt sie etwas in heißer Butter, stäubt Mehl darüber und verrührt sie mit der Flüssigkeit, läßt sie 10 Minuten schmoren, schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab und kann sie mit gebratenen Semmelstückchen garnieren.

Erbsenbrei.

375 g gelbe Erbsen	30 g Butter
$^3/_4$ *l* Schinken- oder Speckbouillon	10 „ Mehl
1 Stiel Majoran	1 Prise Salz und weißer Pfeffer
20 g Zwiebeln	10 g feingeschnittene Zwiebeln.

Kosten: M. 0,55. — Bereitung: 3 Stunden.

Die vorbereiteten Erbsen werden geschäumt und die Hülsen, die obenauf schwimmen, abgenommen, abgegossen, mit Speck- oder Schinkenbouillon gar gekocht, Majoran und Zwiebeln daran gethan (beides kann aber auch fortbleiben) und, wenn die Flüssigkeit ziemlich eingesogen ist, durch ein Haarsieb gestrichen. Unmittelbar vor dem Anrichten wird der Brei in irdenem Topfe mit 20 g Butter und 10 g Mehl durchgeschwitzt, mit Salz und Pfeffer kräftig durchgeschlagen und heiß gerührt. Die Zwiebeln werden in 10 g Butter hellbraun geschwitzt und über den hoch angerichteten Erbsenbrei gegossen.

Bohnenbrei bereitet man ebenso und benützt ihn als Rand für grüne Bohnen, fügt nur noch 1 Eßlöffel Sahne dazu. Ausgequollene weiße Bohnen, zwischen grüne Bohnen gethan, bilden ein sehr nahrhaftes Gericht.

Flageolets.

$1^1/_2$ kg Flageolets	2 gerieb. Schalotten
10 g Salz }	10 g Mehl
2 *l* Wasser }	1 Eßl. gewiegte Petersilie
$^1/_2$ *l* Bouillon	1 Prise weißer Pfeffer
40 g Butter	1 „ Salz.

Kosten: M. 1,80. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die Bohnen werden wie Schoten ausgepalt und in kochendem Salzwasser einmal übergewellt. Nachdem sie auf einem Sieb abtropften, werden sie in Bouillon und 20 g Butter weich gekocht.

In irdenem Topfe schmort man 10 g Butter, Schalotten und Mehl gar, füllt $^3/_{16}$ l Bohnenbouillon dazu, schwenkt die Bohnen, wenn sie gar sind, mit der Sauce und der Petersilie heiß und richtet sie, mit 10 g Butter, Pfeffer und Salz durchgeschwenkt, an. Man kann die Flageolets auch mit einer Tomatensauce vermischen, wenn sie in Salzwasser gar gekocht sind.

Flageolets, getrocknete, müssen eine Nacht eingeweicht werden. 30 g für eine Person.

Gemüse- (Leipziger-) Allerlei.

20 junge Karotten	50 g Butter
250 g Spargel	8 Krebse
125 „ Morcheln	8 g Mehl
$^1/_2$ Kopf Blumenkohl	1 Prise weißer Pfeffer
20 g Salz }	1 „ Salz
4 l Wasser }	1 Theel. Cibils.

Kosten: M. 2,15. — Bereitung: 2 Stunden.

Die vorbereiteten Gemüse werden einzeln in Salzwasser nach Vorschrift gekocht, die Karotten in 20 g Butter geschmort, die gesäuberten Krebse abgekocht, das Fleisch wird aus den Schalen gebrochen; diese stößt man, schwitzt sie mit 30 g Butter durch, gießt $^1/_4$ l Gemüsewasser darauf und schüttet die Masse, nachdem sie 20 Minuten kochte, durch ein Sieb. Die Krebsbutter füllt man teilweise ab, schüttet zu den Karotten das Mehl, dann die Krebsbouillon, würzt mit Pfeffer, Salz, Cibils und legt die übrigen Gemüse hinein. Man schwenkt alles vorsichtig über dem Feuer heiß, fügt das Krebsfleisch dazu, richtet das Gericht an und beträufelt es mit Krebsbutter.

Spargel- und Morchelgemüse mit Krebsen: Dieselben Zuthaten ohne Karotten und Blumenkohl, doch die doppelte Menge Spargel, Morcheln und Krebse.

Man kann dasselbe von Schoten, Mohrrüben, Artischockenböden, Blumenkohl und Flageolets bereiten. Im Winter verwendet man das Allerlei aus Büchsen.

Gemüserolle. (8 Rollen.)

8 Blätter = 500 g Weiß- oder Wirsingkohl	35 g feiner Reis
10 g Salz } zum Abwellen	100 „ rohes Kalbfleisch aus der Keule
2 l Wasser } zum Abwellen	100 g rohes Schweinefleisch

4 Eßl. frische Schotenkerne oder eine 125 g Büchse Schoten	1 Tomate oder $1^1/_2$ Eßlöffel Tomatenbrei
8 g Salz	250 g Spinat
2 Pfefferkörner } gestoßen	$1^1/_2$ Eßl. Bouillon
1 Gewürzkorn } gestoßen	1 kleine Zwiebel
2 Theel. Öl	1 Gewürzdosis
25 g magerer Speck	2 geputzte Karotten
3 Schalotten (nach Belieben 1 Knoblauchprise)	1 Eßl. Öl
1 Theel. Petersilie	5 g Salz
	Wasser nach Bedarf.

Kosten: M. 1,30. — Bereitung: 5 Stunden.

Die Kohlblätter werden nach Vorschrift vorbereitet. Der Reis wird abgewellt und abgeschreckt. Fleisch, Speck, Schalotten, Petersilie und Tomate werden klein geschnitten und einige Minuten auf dem Feuer geschwitzt. Spinat (in Frankreich nimmt man statt dessen auch 200 g rote Rüben) wird abgewellt, abgeschreckt und auf ein Sieb geschüttet. Nun werden die geschwitzte Masse und der Spinat so fein wie möglich gewiegt, die vom Fleisch gebildete Feuchtigkeit mit der Masse, zu der man Reis und Schotenkerne fügt, mit 8 g Salz, Pfefferkörnern, Gewürzkorn, 2 Theelöffeln Öl und so viel Bouillon, daß der Teig nicht zu fest ist, gemischt. In jedes ausgebreitete Kohlblatt legt man 1 Eßlöffel dieser Farce, schlägt die Seiten erst darüber, rollt es auf und drückt es fest. In irdenem Topfe läßt man Zwiebel, Gewürzdosis, Karotten und 1 Eßlöffel Öl durchschwitzen, legt die Kohlrollen neben einander hinein, fügt noch 5 g Salz und so viel Wasser hinzu, daß der Kohl fast davon bedeckt ist. Der Kohl schmort langsam 3—4 Stunden und wird angerichtet. Karotten und Zwiebel entfernt man.

Graupen in Bouillon.

200 g Graupen	$^3/_4$ *l* kräftige Bouillon
20 „ Butter	1 Eigelb
1 Stück Sellerie	1 Prise Salz.
20 g Zwiebeln	

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: 3 Stunden.

Die nach Angabe vorbereiteten Graupen werden mit Butter, Sellerie und Zwiebeln durchgeschwitzt, dann in der Bouillon langsam in zugedecktem Topfe gar gekocht, mit in Bouillon zerquirltem

Eigelb abgezogen, mit Salz abgeschmeckt, Sellerie und Zwiebeln entfernt und angerichtet. Man kann auch Steinpilz- oder Champignonsstückchen damit vermischen. (Gericht für den Selbstkocher.)

Graupen mit Pflaumen.

200 g Mittel- oder starke Graupen	50 g Zucker
10 g Butter	1 Stückchen Zimmet
$^3/_4$ l Wasser	1 Eßl. Citronenzucker
5 g Salz	$^3/_8$ l Wasser
175 „ getrocknete Pflaumen	50 g Zucker und Zimmet gemischt.

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: 3 Stunden.

Die nach Angabe vorbereiteten Graupen werden mit Butter unter Rühren geschwitzt und nachdem $^3/_4$ l Wasser aufgefüllt wurden, langsam mit dem Salz in irdenem Topfe völlig aufgequollen. Die vorbereiteten Pflaumen werden mit Zucker, Zimmet, Citronenzucker und Wasser aufgesetzt und langsam zur vollen Größe ausgequollen, dann mit den Graupen vermischt und mit Zucker und Zimmet angerichtet. Zum Schluß kann das auch für den Selbstkocher geeignete Gericht mit Zucker abgeschmeckt werden.

Graupen mit saurer Sahne.

200 g Graupen	$^1/_4$ l saure Sahne
50 „ Butter	2 Eier
$^1/_2$ l Milch	$^1/_4$ l süße Sahne.
5 g Salz	

Kosten: M. 0,95. — Bereitung: 2 Stunden.

Die nach Angabe vorbereiteten Graupen werden mit Butter durchgeschwitzt, mit Milch gar gekocht, gesalzen und mit den in der Sahne verrührten Eiern übergossen und gemischt, in eine Form gefüllt und $^1/_2$ Stunde im Ofen bei 125 ° C. gebacken. Man giebt süße Sahne dazu.

Grünkohl (Braunkohl).

$1^1/_2$ kg Grünkohl	$^1/_4$ l Bouillon (Pökelbrühe)
40 g Salz }	10 g Hafergrütze oder Gries
5 l Wasser }	1 Gewürzdosis
65 g Butter, Schweine-, Gänse- oder Entenfett	6 g Salz
40 g gewürfelte Zwiebeln	10 „ Zucker.

Kosten: M. 0,70. — Bereitung: 4 Stunden.

4 Eßl. frische Schotenkerne oder eine 125 g Büchse Schoten
8 g Salz
2 Pfefferkörner } gestoß
1 Gewürzkorn }
2 Theel. Öl
25 g magerer S
3 Schalotten
1 Knobla
1 Theel. F

1 T

... leise mit dem Löffel
... Orten liebt man ihn auch
... werden Zwiebeln weich geschwitzt,
... kochende Bouillon auf, streut
... Zucker dazwischen, schwenkt öfter,
... und schmort den Kohl langsam gar.
... mit gebratenen Maronen oder Zuckerkartoffeln
... Sehr gut ist auch getrockneter nach Vorschrift
... [illegible] zu verwenden; s. Vorbereitung Dörrgemüse.

K

Di
wird
filie
der
d

Gurken, geschmort.

1 kg Gurken, nach dem Putzen gewogen
[illegible] Weinessig
3 Eßl. Zucker
20 g Salz
1 Prise weißer Pfeffer
1/2 l braune Bouillon

2 Eßl. Weinessig
30 g Zucker oder Sirup
1 gestoßene Gewürzdosis
40 g gewürfelter Speck
20 " gerieb. Zwiebeln
30 " Mehl.

Kosten: M. 1,20. — Bereitung: $3^3/_4$ Stunden.

Die vorbereiteten Gurken werden geviertteilt und in gleichmäßige Stücke geschnitten, die man 2 Stunden mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer mariniert. In der braunen mit Essig, Zucker oder Sirup und Gewürz schmackhaft gemachten Bouillon kochen die Gurken weich. Dann wird der Speck gebraten, die Grieben werden herausgenommen und warm gestellt, die Zwiebeln in dem Fett gar geschmort, das Mehl wird darin gebräunt, die Gurkenbouillon aufgefüllt und das Gemüse 1/4 Stunde offen in der Sauce geschmort, so daß es glänzend braun ist. Nochmals sorgfältig abgeschmeckt wird es angerichtet und mit den Speckgrieben bestreut. Man kann Gurken auch ohne Mehl und mit Butter statt mit Speck kochen.

Gurken, eingemachte, zum Gemüse legt man in die fertige Sauce und läßt sie durchschmoren. Man kann auch Senfgurken, die 1 Stunde in kaltem Wasser auswässerten, schmoren, vermindert aber dann den Essig.

Haricots verts.

500 g oder eine 500 g Büchse kleine feine Bohnen
15 g Salz }
2 *l* Wasser }

65 g Butter
1 Eßl. gewiegte Petersilie
1 Prise Salz und Pfeffer.

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Kleine feine Bohnen werden abgezogen, mit vielem Salzwasser schnell im offenen Topfe gar gekocht, trocken abgetropft und mit 50 g Butter, Petersilie, Salz, Pfeffer durchgeschwenkt; 15 g harte Butter zu Kügelchen geformt legt man darauf. Man giebt die Haricots verts gern als Kranz um ein weißes Bohnenpuree.

Die frische Bohne („Tausend für eine“ genannt) ist sehr fein und dünn, sie darf beim Einkauf nicht weich sein.

Eingemachte kleine Bohnen wellt man mit Salzwasser über und bereitet sie wie frische Bohnen.

Hirse.

200 g Hirse	3/4 l Milch
20 „ Butter	8 g Salz.

Kosten: M. 0,35. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Hirse wird verlesen, dreimal mit kaltem Wasser aufgesetzt und, wenn heiß, abgegossen. Nachdem sie mit Butter durchgebraten, gießt man die Milch darauf, salzt das Gericht und läßt es unter öfterem Schütteln ausquellen. Man kann die Hirse auch mit Wasser und 40 g Butter ausquellen und 60 g braune Butter dazu geben.

Buchweizengrütze wird ebenso bereitet.

Hülsenfruchtkotelett (Vegetarierkotelett).

1/2 l Wasser	30 g Zwiebelwürfel
5 g Salz	40 „ Butter
20 „ Butter	100 „ gerieb. Semmel
125 „ Linsen-, Bohnen-, Erbsen- oder Grünkern-mehl (Hartenstein Legu-minose)	1 Ei
15 g Milchbrot	1 Prise Majoran gepulvert und gesiebt
1/16 l heiße Milch	1 Prise Kümmel
	40 g Butter, Schmalz oder Vineta.

Kosten: M. 0,65. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Wasser, Salz, 20 g Butter und Hülsenfruchtmehl werden in irdenem Topfe 3/4 Stunden langsam zu dickem Brei, der erkalten muß, verkocht. Das in Milch aufgeweichte Milchbrot wird ausgedrückt; die Zwiebelwürfel in Butter gar geschmort werden mit Milchbrot, Brei, 80 g geriebener Semmel, Ei, Majoran und Kümmel verrührt. Dann formt man mit 20 g geriebener Semmel Koteletten aus der Masse, und bratet sie im Fett gelb und gar.

Der nach Angabe vorbereitete Kohl wird leise mit dem Löffel ausgedrückt und leicht gewiegt; an vielen Orten liebt man ihn auch ungewiegt. In dem erhitzten Fett werden Zwiebeln weich geschwitzt, man thut den Kohl hinein, füllt $^1/_8$ *l* kochende Bouillon auf, streut Hafergrütze, Gewürz, Salz und Zucker dazwischen, schwenkt öfter, Bouillon nachgießend, um und schmort den Kohl langsam gar. Angerichtet kann er mit gebratenen Maronen oder Zuckerkartoffeln umkränzt werden. Sehr gut ist auch getrockneter nach Vorschrift vorbereiteter Grünkohl zu verwenden; s. Vorbereitung Dörrgemüse.

Gurken, geschmort.

1 kg Gurken, nach dem Putzen gewogen	2 Eßl. Weinessig
2 Eßl. Weinessig	30 g Zucker oder Sirup
20 g Zucker	1 gestoßene Gewürzdosis
8 „ Salz	40 g gewürfelter Speck
1 Prise weißer Pfeffer	20 „ gerieb. Zwiebeln
$^1/_2$ *l* braune Bouillon	30 „ Mehl.

Kosten: M. 1,20. — Bereitung: $3^3/_4$ Stunden.

Die vorbereiteten Gurken werden geviertellt und in gleichmäßige Stücke geschnitten, die man 2 Stunden mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer mariniert. In der braunen mit Essig, Zucker oder Sirup und Gewürz schmackhaft gemachten Bouillon kochen die Gurken weich. Dann wird der Speck gebraten, die Grieben werden herausgenommen und warm gestellt, die Zwiebeln in dem Fett gar geschmort, das Mehl wird darin gebräunt, die Gurkenbouillon aufgefüllt und das Gemüse $^1/_4$ Stunde offen in der Sauce geschmort, so daß es glänzend braun ist. Nochmals sorgfältig abgeschmeckt wird es angerichtet und mit den Speckgrieben bestreut. Man kann Gurken auch ohne Mehl und mit Butter statt mit Speck kochen.

Gurken, eingemachte, zum Gemüse legt man in die fertige Sauce und läßt sie durchschmoren. Man kann auch Senfgurken, die 1 Stunde in kaltem Wasser auswässerten, schmoren, vermindert aber dann den Essig.

Haricots verts.

500 g oder eine 500 g Büchse kleine feine Bohnen	65 g Butter
15 g Salz } 2 *l* Wasser }	1 Eßl. gewiegte Petersilie
	1 Prise Salz und Pfeffer.

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Kleine feine Bohnen werden abgezogen, mit vielem Salzwasser schnell im offenen Topfe gar gekocht, trocken abgetropft und mit 50 g Butter, Petersilie, Salz, Pfeffer durchgeschwenkt; 15 g harte Butter zu Kügelchen geformt legt man darauf. Man giebt die Haricots verts gern als Kranz um ein weißes Bohnenpuree.

Die frische Bohne („Tausend für eine" genannt) ist sehr fein und dünn, sie darf beim Einkauf nicht weich sein.

Eingemachte kleine Bohnen wellt man mit Salzwasser über und bereitet sie wie frische Bohnen.

Hirse.

200 g Hirse	3/4 l Milch
20 „ Butter	8 g Salz.

Kosten: M. 0,35. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Hirse wird verlesen, dreimal mit kaltem Wasser aufgesetzt und, wenn heiß, abgegossen. Nachdem sie mit Butter durchgebraten, gießt man die Milch darauf, salzt das Gericht und läßt es unter öfterem Schütteln ausquellen. Man kann die Hirse auch mit Wasser und 40 g Butter ausquellen und 60 g braune Butter dazu geben.

Buchweizengrütze wird ebenso bereitet.

Hülsenfruchtkotelett (Vegetarierkotelett).

1/2 l Wasser	30 g Zwiebelwürfel
5 g Salz	40 „ Butter
20 „ Butter	100 „ gerieb. Semmel
125 „ Linsen-, Bohnen-, Erbsen- oder Grünkernmehl (Hartenstein Leguminose)	1 Ei
15 g Milchbrot	1 Prise Majoran gepulvert und gesiebt
1/16 l heiße Milch	1 Prise Kümmel
	40 g Butter, Schmalz oder Vineta.

Kosten: M. 0,65. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Wasser, Salz, 20 g Butter und Hülsenfruchtmehl werden in irdenem Topfe 3/4 Stunden langsam zu dickem Brei, der erkalten muß, verkocht. Das in Milch aufgeweichte Milchbrot wird ausgedrückt; die Zwiebelwürfel in Butter gar geschmort werden mit Milchbrot, Brei, 80 g geriebener Semmel, Ei, Majoran und Kümmel verrührt. Dann formt man mit 20 g geriebener Semmel Koteletten aus der Masse, und bratet sie im Fett gelb und gar.

Kartoffelauflauf.

375 g in der Schale gekochte Kartoffeln	30 g Mehl
50 g Butter	1 Eßl. Parmesankäse
4 Eier	1 Prise Salz
	5 g Butter zur Form.

Kosten: M. 0,50. — **Bereitung:** 1 1/2 Stunde.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, die abgezogenen und geriebenen Kartoffeln, Eigelb, Mehl, Parmesankäse und Salz werden dazu gerührt; der Schnee der Eier wird darunter gezogen und der Auflauf in mit Butter ausgepinselter Form 1 Stunde bei 100 bis 113 ° C. im Ofen gebacken oder im Wasserbade gekocht.

Kartoffelrand. Diese Masse im Rand dient als Umkränzung von Ragout oder Sauerkohl.

Kartoffelauflauf, süßer. Zubereitung wie oben, nur anstatt des Parmesankäses 1 Theelöffel Citronen- oder Vanillezucker und 20 g Zucker. Man giebt eine Wein- oder Fruchtsauce dazu.

Kartoffelbrei (Rührkartoffeln).

1 kg rohe, geschälte Kartoffeln	30 g Butter
3/4 *l* Milch	1 Prise Salz.

Kosten: M. 0,30. — **Bereitung:** 3/4 Stunden.

Nachdem die geschälten Kartoffeln in Wasser weich gekocht, abgedünstet und durch ein feines Draht- oder grobes Haarsieb oder eine amerikanische Kartoffelpresse in einen irdenen Topf gedrückt sind, gießt man schnell 1/8 *l* heiße Milch hinzu und verrührt sie genau mit dem Brei; hierauf setzt man den Topf auf den Herd heiß und schlägt die Masse unter langsamem Hinzufügen der übrigen Milch mit dem Schneebesen oder Holzquirl bis sie aufkocht, schlägt die Butter hinein, schmeckt mit Salz ab und richtet den Brei sofort an. Man kann eine fein geschnittene, in 10 g Butter gebratene Zwiebel darüber thun. Sind die verwendeten Kartoffeln sehr mehlreich, so braucht man eine größere Menge Milch; ebenso wenn sie stehen und von neuem erhitzt werden müssen.

Kartoffelbrei mit Plasmon für Kranke.

Für 2 Personen.

500 g rohe, geschälte Kartoffeln	6 g Plasmon } zu Schnee
15 „ Butter	4 Eßl. Wasser } zu Schnee
12 „ Plasmon } Lösung	Salz nach Bedarf.
1/8 *l* Milch od. Wasser } Lösung	

Kosten: M. 0,25. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Die weichgekochten abgegossenen Kartoffeln werden durch ein feines Drahtsieb in einen irdenen Topf gestrichen. Das Plasmon wird mit Milch oder Wasser kalt verquirlt und an warmer Stelle gerührt bis es gelöst ist. Ebenso verfährt man mit 6 g Plasmon und 4 Eßlöffel Wasser, diese Lösung wird aber abgekühlt zu steifem Schnee geschlagen; während die Butter und die erste warme Lösung gleich mit der Kartoffelmasse verschlagen werden, kommt der feste Plasmonschnee erst kurz vor dem Anrichten dazu. Nachdem er unter den Brei gezogen ist, wird mit Salz abgeschmeckt und sofort serviert. Wenn Butter nicht gestattet ist, nimmt man 1 Eßlöffel Milch mehr.

Kartoffeln, gebraten.

1 kg Kartoffeln	20 g Butter
2 *l* Wasser	50 „ Schmalz, Fett od. Vineta
20 g Salz	10 „ Salz.

Kosten: M. 0,20. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Kartoffeln werden in Salzwasser gekocht, abgezogen und wenn sie etwas abgekühlt sind, in dünne Scheiben oder Würfel geschnitten. Butter und Schmalz oder Fett erhitzt man, bis es still und braun in der Pfanne wird, schüttet die Kartoffeln hinein, streut Salz darüber und bratet sie unter Umwenden mit einem Blechwender oder Schaumlöffel zu guter Farbe. Man kann die Kartoffeln auch nur in Butter, Vineta, Schweineschmalz oder in Gänseschmalz mit den Grieben braten, nach Geschmack 1 Theelöffel Zwiebelwürfel, 1/2 Theelöffel Maggiwürze, 1 Theelöffel frische oder getrocknete (vorher in Wasser erweichte) Muserons oder 1 Theelöffel Schnittlauch hinzufügen.

Gescheibte Kartoffeln mit Käse. Bratkartoffeln in Butter gebraten werden schichtweise mit 40 g geriebenem Käse (Parmesan-, Schweizer-, Chesterkäse) in eine ausgestrichene Form gethan, 6 Eßlöffel kräftige Bouillon darüber gefüllt, 20 g von dem betreffenden Käse gleichmäßig darauf verteilt, die Speise mit 8 g Butterstückchen belegt und 20 Minuten bei 125° C. im Ofen gebacken.

Kartoffeln, gefüllt.

6 lange große, nicht sehr mehlige Kartoffeln	5 g Salz
	1 Prise weißer Pfeffer
4 recht mehlige, gekochte geschälte Kartoffeln	1/2 Theel. gewiegte Petersilie oder 1/2 gerieb. Schalotte
20 g Butter od. Krebsbutter	1 Eigelb
10 „ Parmesankäse	15 g Butter.

Kosten: M. 0,25. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Die langen Kartoffeln werden sauber gewaschen und in der Schale im Bratofen oder in heißer Asche gar gemacht. Darauf werden sie von der Schale befreit, in 2 Hälften geschnitten und mit einem silbernen Löffel ausgehöhlt, so daß nur eine haltbare Hülle bleibt. Dann wird das Mark derselben mit den anderen Kartoffeln durch ein Sieb gerieben, mit Butter, Käse, Salz, Pfeffer, Petersilie oder Schalotte und dem Eigelb gemischt. Die Kartoffeln werden mit dieser Masse gefüllt, oben glatt gestrichen, und kommen, nachdem jede derselben außen noch mit Butter bestrichen wurde, in eine mit Butter bepinselte Pfanne; sie müssen 20 Minuten bei 125° C. im Ofen backen. Man giebt sie zur Garnitur oder als Vorgericht mit kaltem Fleisch.

Kartoffeln, geschält.

750 g rohe ungeschälte Kartoffeln
10 „ Salz
3/4 l Wasser.

Kosten: M. 0,05. — Bereitung: 30—40 Minuten.

Die vorbereiteten Kartoffeln werden mit Salz und kaltem Wasser gut zugedeckt aufgesetzt, geschäumt und so lange gekocht, bis sie sich beim Hineinstechen weich zeigen. Kartoffeln dürfen nicht aus dem Kochen kommen. Wenn sie gar sind, wird sofort das Wasser rein abgegossen, dann werden sie einige Augenblicke, fast verdeckt, auf heißer Stelle des Herdes trocken gedämpft.

Kartoffeln mit Petersilie. Man schwenkt die Kartoffeln mit gewiegter Petersilie, 3 Eßlöffel Bouillonabfüllfett oder 30 g Butter und läßt sie 2 Minuten, zugedeckt, damit dünsten.

Kartoffeln zu Fischen. Zu Fischgerichten sticht man die Kartoffeln gern in gleichmäßige Größe aus. Sie werden dazu geschält und mit einem eisernen Bohrer, den man in verschiedenen Größen vorrätig hat, ausgebohrt. Der Rest der Kartoffeln s. Restverwendung.

Kartoffeln, grüne.

1 1/4 kg gekochte Kartoffeln in der Schale
10 g Butter
2 Eßl. gewiegte Kräuter

Zur Sauce:
50 g Butter od. Bouillonfett
20 „ Zwiebeln
40 „ Mehl
3/4 l gute Bouillon.

Kosten: M. 1,00. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Eine weiße Grundsauce wird bereitet, die abgezogenen, in feine Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden darin erhitzt und

vor dem **Anrichten mit einem Stückchen frischer Butter und Kräutern vermischt.** Man giebt gern eine weiße Kräutersauce (Maitre d'hôtel sauce) dazu. Die fertigen Kartoffeln können im Wasserbade heiß gestellt werden, ehe die Kräuter daran kommen.

Kartoffeln mit Majoran. Die weiße Grundsauce wird mit gewiegtem oder pulverisiertem, in Bouillon aufgequollenem Majoran vermischt. Statt Majoran gewiegter Schnittlauch zu **Kartoffeln mit Schnittlauch**; die Sauce kann mit gereinigtem und gequollenem Kümmel zu **Kartoffeln mit Kümmel**, die Sauce mit gewiegtem Hering und dem Saft einer halben Citrone oder etwas Essig ver-vermischt zu **Kartoffeln mit Hering** verwendet werden.

Kartoffeln mit Äpfeln.

1 kg rohe, geschälte Kartoffeln	20 g würflig geschnitt. Zwiebeln
10 g Salz }	40 „ fetter gewürfelter Speck
1 *l* Wasser }	40 „ Zucker
500 g Äpfel	1 Prise Salz
$^1/_2$ *l* Wasser	Essig nach Geschmack.

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Kartoffeln werden in Viertel geschnitten und wie Salzkartoffeln gekocht. Die Äpfel werden geschält und schnell mit $^1/_2$ *l* Wasser gar gekocht, die abgegossenen, trockenen Kartoffelstückchen dazu gemischt. Die Zwiebeln werden in dem ausgebratenen, von Grieben befreiten Speckfett gebraten und die Grieben heiß gestellt. Zwiebeln, Fett, Zucker, Salz und Essig mischt man zu dem Gericht, schmeckt es ab, richtet es an und bestreut es mit den Speckgrieben.

Kartoffeln mit Birnen werden ebenso gekocht.

Zu allen Arten Schweinefleisch zu empfehlen.

Kartoffeln mit Bouillon.

750 g rohe, geschälte Kartoffeln	1 Gewürzdosis
	5 g Salz
1 *l* Bouillon, möglichst Rindfleischbouillon	1 Prise weißer Pfeffer
	10 g Butter
30 g Zwiebeln	$1^1/_2$ Eßl. gewiegte Petersilie.

Kosten: M. 1,00. — Bereitung: 2 Stunden.

Man kocht die in 4 Teile geschnittenen Kartoffeln in Wasser halb gar, gießt dieses ab und läßt die Kartoffeln dann mit Bouillon, einer ganzen Zwiebel, 1 Gewürzdosis langsam, erst verdeckt bis zur vollständigen Erweichung, dann offen, kochen, so daß sie fast alle

Bouillon einziehen, und schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab. Zuletzt nimmt man Zwiebel und Gewürz heraus und vermischt die Kartoffeln mit der in Butter geschwitzten Petersilie oder anderen grünen Kräutern. Über die angerichteten Kartoffeln streut man noch $^1/_4$ Eßlöffel Petersilie. Wird das Gericht aus neuen Kartoffeln gekocht, so braucht man nur $^3/_4$ *l* Bouillon, da diese weniger mehlig sind.

Kartoffeln mit der Schale.

500 g rohe, ungeschälte Kartoffeln
10 „ Salz
$^1/_2$ *l* Wasser.

Kosten: M. 0,05. — Bereitung: 20 Minuten — $^3/_4$ Stunden.

Gleichmäßig große Kartoffeln werden nach Angabe vorbereitet und zugedeckt langsam gekocht, abgegossen, geschwenkt und so lange, leicht zugedeckt, auf eine heiße Stelle gestellt, bis sie trocken und etwas geplatzt sind.

Kartoffeln, neue, kocht man stets in der Schale mit $^1/_2$ *l* kaltem Wasser auf 500 g; weil sie viel eigene Wasserteile haben fügt man $^1/_2$ Theelöffel Kümmelkörner dazu, was sie leichter verdaulich macht, und 10 g Salz. In einem sogenannten Schnellbrater können neue Kartoffeln mit 10 g Butter in $^3/_4$ Stunden ganz ohne Wasser gar gedünstet werden. Neue Kartoffeln kocht man auch auf einem durchlöcherten Einsatz in Dampf gar. Man schwenkt sauber abgezogene Kartoffeln gern in 20 g geschmolzener Butter oder Bouillonfett und 1 Eßlöffel Petersilie über dem Feuer heiß und giebt sie als **geschwenkte Kartoffeln** zu Tisch.

Kartoffeln mit Hammelfleisch.

500 g fettes Hammelfleisch ohne Knochen
15 g Zwiebeln
15 „ Butter
10 „ Salz
1 Prise weißer Pfeffer
35 g gerieb. Schwarzbrot
$^3/_4$ Eßl. Wasser

375 g rohe Kartoffelscheiben
5 „ Kümmel
10 „ Butter
10 „ Salz
1 Prise weißer Pfeffer
$^1/_8$ *l* Bouillon
$^1/_4$ *l* saure Sahne.

Kosten: 1,50. — Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Das Hammelfleisch wird dreimal durch die Maschine genommen. Die Zwiebeln werden mit der Butter gekocht und durch ein Sieb

zum Fleisch gerührt. Salz, Pfeffer und Schwarzbrot werden dazu gemischt und von dem Teig mit in Wasser getauchter Kelle kleine Bouletten geformt. Den Teig kann man mit 3/4 Eßlöffel Wasser schmiegsamer machen. Die Kartoffeln werden mit Kümmel und Wasser übergewellt und auf einem Sieb abgetropft. In irdenem Schmortopfe werden 10 g Butter heiß gemacht, die Hammelbouletten 2 Minuten darin angeschmort, die Kartoffeln darauf gethan, Salz und Pfeffer dazwischen gestreut, Bouillon und Sahne darüber gegossen; das Gericht wird im fest verschlossenen Topf 1 1/4 Stunde langsam geschmort, dann angerichtet; wenn nötig, wird es entfettet. Das Gericht ist unansehnlich, aber kräftig; man kann es mit Speisecouleur oder Fleischextrakt färben.

Kartoffeln mit Hering, gebacken.

750 g abgekochte, abgezogene Kartoffeln	2 Eßl. Essig
1 aus Haut und Gräten geschnittener Hering	2 Eigelb
50 g Zwiebeln	1/8 *l* Sahne
60 „ Schmalz	10 g Salz
1/4 Theel. weißer Pfeffer	10 „ gerieb. Semmel.
	20 „ Butter zur Form und zum Beträufeln.

Kosten: M. 0,55. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Kartoffeln werden in dünne Scheiben geschnitten, Hering und Zwiebeln gewiegt, letztere in Schmalz geschwitzt und mit dem Hering vermischt, etwas Pfeffer wird zugefügt. Mischung und Kartoffelscheiben werden abwechselnd in eine gebutterte Form gethan, Essig, Eigelb, Sahne, Salz und Pfeffer verquirlt, über die Kartoffeln gegossen, dieselben mit Semmel besiebt, mit Butter beträufelt und 1/2 Stunde bei 138° C. gebacken.

Kartoffeln mit Schinken.

500 g gekochte, abgezogene Kartoffeln	30 g Butter } zur Sauce
1 gewässerter, gewürfelter Hering	20 „ Zwiebel } zur Sauce
1/2 Kalbszunge od. 1 Hammelzunge	20 „ Mehl } zur Sauce
125 g magerer gekochter, gewürfelter Schinken	1/2 Theel. engl. Senf } zur Sauce
	1/2 *l* Bouillon } zur Sauce
	1 Prise Salz und Pfeffer
	20 g gerieb. Parmesankäse
	10 „ Butter zur Form und zum Beträufeln.

Kosten: M. 1,80. — Bereitung: 2 1/2 Stunde.

Die Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten. Die Zunge wird gar gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, von der Haut befreit und gewürfelt. Die Sauce wird durch in Butter geschwitzte Zwiebeln, Mehl, Senf und aufgefüllte Bouillon hergestellt. Wenn sie seimig gekocht ist, wird sie mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und durch ein Haarsieb gerührt. In eine gebutterte Form werden lagenweise Kartoffeln, Zunge, Hering, Schinken, Parmesankäse und so fort eingepackt; darüber schüttet man die heiße Sauce und besiebt die Oberfläche mit Parmesankäse, beträufelt sie mit Butter und backt das Gericht 1/2 Stunde bei 106° C. im Ofen.

Kartoffeln, rohgebacken (pommes soufflées).

500 g rohe, ungeschälte Kartoffeln	5 trockene Erbsen
500 g Backfett oder Vineta z. vorübergehend. Gebrauch	1 Bogen Löschpapier
	1 Eßl. Salz.

Kosten: M. 0,20. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Während die Kartoffeln geschält und in Scheiben von der Dicke eines Messerrückens oder in längliche gleichmäßige Filets geschnitten oder zu runden Kugeln ausgestochen werden, wird das Fett mit den Erbsen in einem breiten Topfe erwärmt. Die Kartoffeln werden gewaschen, mit einem sauberen Tuch abgetrocknet und in das heiße, aber nicht kochende Fett geworfen. Sie müssen in diesem Fett gar werden und eine ganz helle Farbe behalten, aber eine trockene, mit kleinen Blasen besetzte Oberfläche erlangen. Man bewege sie während des Backens öfter mit der Schaumkelle, nehme sie dann heraus und lasse sie auf einem Durchschlage abkühlen. Das Fett wird nun erhitzt, bis man einen leichten blauen Dunst aufsteigen sieht. Die Kartoffeln werden einige Augenblicke, unter fortwährendem Bewegen mit der Schaumkelle, darin gebacken, bis sie die gewünschte Farbe haben und aufgegangen sind. Auf einem mit Löschpapier belegten Durchschlage tropfen sie ab, werden unbedeckt angerichtet und schnell mit Salz überstreut; Stehen vertragen sie nicht.

Kartoffelschnitzel zur Garnitur schnitzelt man mit einer Gemüseschneidemaschine oder einem Bohnenmesser, das man etwas weiter stellt. Es empfiehlt sich, die Schnitzel in einem Drahtsieb liegend zu backen, um sie im richtigen Augenblick schnell aus dem Fett nehmen zu können.

Pommes frites werden ebenso, aber im ersten Fett fertig gebacken.

Kartoffeln, saure.

1 kg gekochte, abgezogene Kartoffeln	Wurst-, Speck- oder Schinkenbouillon
50 g Speck	30 g Zwiebelwürfel
40 „ Mehl	1 Gewürzdosis
$^3/_4$ l braune Bouillon, oder verdünnte Bratensauce,	5 g Salz
	40 „ Zucker oder 3 Eßl. Sirup
	Essig nach Geschmack.

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Kartoffeln werden gescheibt mit der braunen Sauce, die aus den Zuthaten nach Angabe von Seite 257 bereitet wurde, erhitzt. Die Speckwürfel werden, bevor das Mehl in das Fett gerührt wird, herausgenommen, warm gestellt und beim Anrichten übergestreut. Die fertigen sauren Kartoffeln können im Wasserbade heiß gestellt werden.

Kartoffeln, Straßburger. Für 4—6 Personen.

	Zur Sauce:
125 g Sardellen	65 g roher, magerer Schinken
1 kg gekochte, abgezogene Kartoffeln	2 große Zwiebeln in Scheiben
15 g Butter zur Form und zum Beträufeln	50 g Butter
30 g gerieb. Parmesankäse.	50 „ Mehl
	$^1/_2$ l Sahne oder Milch
	$^1/_2$ „ Bouillon
	1 Prise Salz.

Kosten: M. 2,10; billiger: anstatt Sardellen — 1 Hering; anstatt Butter — Vineta. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die vorbereiteten Sardellen werden in kleine Würfel, die Kartoffeln in Scheiben geschnitten. Zur Sauce schwitzt man klein gewürfelten Schinken, der auch aus Resten und trockenem Abschnitt ohne Rauchrand bestehen kann, und Zwiebelscheiben, ohne daß sie sich färben, in der Butter in irdenem Topfe und verrührt langsam das Mehl darin. Wenn es gar ist, wird Sahne oder Milch und Bouillon langsam unter stetem Rühren dazugegossen, das Ganze $^1/_2$ Stunde gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und mit Salz abgeschmeckt. In eine gebutterte Form werden schichtweise abwechselnd Kartoffeln, Sardellenwürfel und Sauce gefüllt. Die Oberfläche muß

ganz gleichmäßig mit Kartoffelscheiben gedeckt, mit Sauce bezogen, mit Käse dick besiebt und mit Butter beträufelt werden. 1/4 Stunde wird die Speise bei 110° C. im Ofen gebacken, damit sie eine Kruste bekommt, doch darf sie nicht kochen, weil dadurch die Sauce dünn werden würde; man stellt daher die Form am besten in Wasser. Hat man Reste von gekochtem Schinken, so kann man diese, gewiegt, zwischen die Lagen streuen; auch kann die Farbe der Kruste durch Überträufeln mit Krebsbutter gehoben werden. Straßburger Kartoffeln können einen Tag vor dem Gebrauch bereitet werden.

Kartoffeln mit Bechamellesauce. Man mischt die Kartoffelscheiben nur mit Bechamellesauce.

Kartoffelpudding.

250 g gekochte, abgezogene Kartoffeln	5 Eier
65 g Butter	10 g Salz
15 „ fein gewiegte Zwiebeln	1 Messerspitze Backpulver
	5 g Butter zur Form.

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: 1½ Stunde.

Die Kartoffeln werden gerieben, mit den in Butter geschwitzten Zwiebeln abgebacken, mit Eier, Salz und Backpulver vermischt, gut gerührt und in einer ausgestrichenen Puddingform 1 Stunde gekocht. Man giebt den Kartoffelpudding mit Kapernsauce zu Fleischspeisen.

Kartoffelpudding, süßer. Anstatt der Zwiebeln nimmt man 65 g Zucker, 1/2 abgeriebene Citronenschale und 10 g geriebene süße Mandeln und giebt den Pudding mit einer Wein- oder Fruchtsauce zu Tisch.

Kartoffelpuffer. Für 12 Stück.

1 kg rohe Kartoffeln (geschält gewogen), gerieben ausgedrückt	15 g Stärkemehl
10 g Salz	1/4 *l* (knapp) Sahne od. Milch
	2 Eier
	100 g Schweineschmalz.

Kosten: M. 0,65. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Kartoffeln werden in Wasser gelegt. Man reibt sie auf einem Reibeisen sehr rasch in einen Napf, in dem, um die Farbe zu erhalten, etwas kaltes Wasser ist. Dann schüttet man die Masse auf ein Tuch, preßt die Feuchtigkeit leicht ab und rührt den Brei mit Salz, Stärkemehl, Milch oder Sahne und den Eigelb

an. Der steife Schnee der Eiweiß wird darunter gezogen. Die Pfanne wird mit reichlich Schweineschmalz (oder auch ausgebratenem Speck, dessen Grieben entfernt wurden, oder gemischtem Fett, auch Vineta) erhitzt. Die Masse wird mit einer kleinen Kelle in das dampfende Fett gelegt und so dünn wie möglich ausgestrichen. In einer Pfanne können 3—5 Kartoffelpuffer zu gleicher Zeit gebacken werden. Man wendet sie oft um, backt sie braun und kroß und richtet sie an. Nach Belieben wird eine Messerspitze geriebene Zwiebel zum Teig verwendet. Fertig gebackene Kartoffelpuffer werden nicht zugedeckt, weil sie sonst weich werden. Man giebt Mus- oder Fruchtsauce, Stippmilch, Kompott, besonders von Backpflaumen, oder Salat als Beigabe.

Kartoffelstückchen, saure.

1 kg rohe, geschälte Kartoffeln	1 Prise Salz u. weißer Pfeffer
40 g Speck oder Fett	1/8 l Essig
30 „ fein geschnitt. Zwiebeln	50 g Zucker oder Sirup
1 l Bouillon oder Wasser	20 „ Fett
1 Gewürzdosis	20 „ Mehl.

Kosten: M. 1,10. — Bereitung: 1 3/4 Stunden.

Die Kartoffeln werden in Viertel geschnitten, mit kaltem Wasser aufgesetzt, bis zum Kochen gebracht und abgegossen. Speck oder Fett werden mit den Zwiebeln durchgeschwitzt, mit heißer Bouillon oder Wasser, Gewürzen, Salz und Pfeffer verkocht, die Kartoffeln darin gar gekocht, mit Essig und Zucker oder Sirup abgeschmeckt und, wenn nötig, noch mit einer Mehlschwitze von 20 g Fett und 20 g Mehl aufgekocht. Man kann sie mit Speisecouleur braun färben. Das fertige Gericht kann im Wasserbade heiß gestellt werden.

Kartoffelstückchen, saure mit Hammellunge. Eine Hammellunge wird in große Stücke geschnitten und mit 1 Gewürzdosis und 1 1/4 l Wasser gar gekocht. Die Bouillon wird zur Herstellung der Sauce verwendet, die Hammellunge in gleichmäßige Stückchen geschnitten und mit dem Kartoffelgemüse gemischt.

Kastanienbrei (Maronenbrei).

500 g Kastanien (Maronen)	1/16 l Sahne
1/4 l weiße Bouillon	1 Prise Salz und Pfeffer
40 g Butter	15 g Zucker
5 „ Mehl	1/8 Theel. gewiegte Petersilie.

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Die vorbereiteten Kastanien werden in heißem Wasser beinahe weich gekocht, nachdem die Haut abgezogen ist mit der Bouillon vollkommen gar gemacht und heiß schnell durch ein feines Drahtsieb gestrichen. Die Butter wird mit dem Mehl gar geschwitzt, mit dem warmen Brei verrührt, derselbe mit Sahne heiß geschlagen, mit Pfeffer, Salz und Zucker abgeschmeckt, bergartig angerichtet und mit Petersilie leicht bestreut. Man kann auch 2 Eßlöffel Madeira zur Masse schlagen. Als Beilage giebt man gern kleine Filet-Beefsteaks.

Kastanienbrei für Kranke wird ebenso bereitet. Man kann die Sahne vorher mit 24 g Tropon, Plasmon oder 4 Theelöffel Liebigs Fleischpepton verquirlen und erzielt so eine außerordentlich nahrhafte Krankenspeise.

Kastanien (Maronen) gebraten, zur Garnitur.

500 g Kastanien (Maronen)
50 „ Butter
1 Prise Salz
20 g Puderzucker.

Kosten: M. 0,55. — Bereitung: 1½ Stunde.

Die vorbereiteten Kastanien werden in Wasser gar, aber nicht zu weich gekocht und schnell abgezogen. Die Butter wird in einer Pfanne gebräunt, die Maronen werden hineingelegt, mit Salz und Puderzucker übersiebt, unter öfterem Schütteln der Pfanne langsam dunkelgelb gebraten und als Garnierung von Kohl und Schinken verwendet. Man darf sie aber nur langsam braten, damit sie nicht hart werden.

Kastanien (Maronen) geröstet, in der Schale.

250 g Kastanien (Maronen)
500 „ Salz zu vorübergehendem Gebrauch
75 „ frische Butter in Kügelchen.

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: ½ Stunde.

In eine Pfanne thut man ⅓ des Salzes, legt die vorbereiteten Kastanien nebeneinander darauf und schüttet das übrige Salz darüber, so daß die Früchte vollständig damit bedeckt sind, stellt die Pfanne in den auf 138° C. erhitzten Ofen, backt die Kastanien 20—25 Minuten, nimmt sie aus dem Salz, richtet sie in einer Serviette an und giebt frische Butter nebenher. Man kann die Kastanien aber auch in Wasser gar kochen, dann in heißem Salz, wie oben angegeben, auf der Herdplatte abbacken.

Kastanien (Maronen) geschmort.

500 g Kastanien (Maronen)	1/4 l braune Jus oder Fleischextrakt-Brühe
30 „ Butter	1 Prise Salz.
20 „ Zucker	

Kosten: M. 1,00. — Bereitung: 1 3/4 Stunden.

Die vorbereiteten Kastanien werden in kochendes Wasser gelegt, bis die Haut sich löst, diese wird dann entfernt; Kastanien dürfen während des Abziehens nicht kalt werden, sonst behalten sie keine schöne Form und sind auch schwierig abzuziehen. In irdenem Topfe wird Butter mit fein gesiebtem Zucker braun gemacht, die Jus oder Fleischextrakt-Brühe aufgefüllt, die Kastanien kommen hinein und werden unter öfterem Schwenken langsam weich und kurz eingedämpft und mit Salz abgeschmeckt. Sie zerfallen leicht, deshalb muß große Vorsicht angewendet werden. Man kann zum Schluß noch 2 g Stärkemehl mit 2 Eßlöffeln Madeira verrühren und die Früchte damit überziehen.

Kerbelrüben.

500 g Kerbelrüben	8 g Mehl
10 „ Salz	1/4 l Bouillon
1 l Wasser	1 Prise weißer Pfeffer
40 g Butter	1 Eßl. gewiegte Petersilie.

Kosten: M. 0,95. — Bereitung: 1 Stunde.

Man bereitet eine Kräutersauce von 20 g Butter, Mehl, Bouillon und Pfeffer, schmort die vorbereiteten Rüben damit durch und richtet sie, mit Petersilie vermischt und mit Butter belegt, an. Sie sind im Geschmack fast wie Klößchen; zu Suppen und Ragouteinlagen läßt man sie etwas länger kochen, zieht sie ab und legt sie in das Gericht.

Kerbelrüben, braun, bereitet man wie gebratene Kastanien (Maronen) oder wie Teltower Rüben.

Kohlrabi.

500 g Kohlrabi, nach dem Schälen gewogen	1/4 l Bouillon
Das gewiegte junge Kohlrabi-Grün	1 Gewürzdosis
12 g Salz	30 g Butter, Fett od. Vineta
2 l Wasser	8 „ Mehl
	1 Prise Salz und Pfeffer.

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: 2 Stunden.

Die vorbereiteten Kohlrabi werden in Bouillon mit Gewürz weich gekocht. Butter oder Fett mit Mehl geschwitzt und mit der Bouillon, in der die Kohlrabi weich gekocht wurden, vermischt, werden mit den Kohlrabi durchgeschwenkt. Das Gewürz nimmt man heraus, schmeckt die Kohlrabi mit Salz und Pfeffer ab und schmort sie mit dem weichen Grün durch. Getrocknete Kohlrabi weicht man 2 Stunden ein, kocht sie wie oben fertig und mischt sie mit Kartoffeln. (Gericht für den Selbstkocher.) Will man dieses Gemüse mit Kartoffeln mischen, so nimmt man $^1/_8$ *l* Flüssigkeit mehr und nur 5 g Mehl.

Kohlrüben (Steckrüben).

$1^1/_2$ kg Kohlrüben	5 g Zucker
20 g Salz	Salz und Pfeffer nach Geschmack
3 *l* Wasser	20 g Fett oder Vineta
$^1/_2$ *l* heiße Bouillon	10 „ Mehl.
1 Gewürzdosis	
1 Stiel Majoran	

Kosten: M. 0,65. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die vorbereiteten Kohlrüben werden zugedeckt mit Bouillon, Gewürzdosis, Majoran, Zucker, Salz und Pfeffer weich gekocht. Fett und Mehl werden gar geschwitzt, mit der Gemüsebouillon verkocht und mit dem Gemüse gründlich durchgeschüttelt. Man kann Kohlrüben auch mit dem Kartoffelbohrer ausstechen und wie Teltower Rüben schmoren. Mit Kartoffeln gemischt nur 5 g Mehl.

Linsen oder Bohnen, saure.

375 g Linsen oder Bohnen	$^1/_4$ *l* braune Bouillon
10 g Salz	1 Gewürzdosis
2 *l* Wasser	1—2 Eßl. Weinessig nach Stärke und Geschmack
1 Prise Natron	1 Eßl. Sirup
50 g Speck	1 Prise Salz und Pfeffer.
30 „ Zwiebeln	
15 „ Mehl	

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: 3 Stunden.

Der Speck wird würflig geschnitten und ausgebraten, die Grieben werden herausgenommen und heißgestellt; 1 Zwiebel wird klein geschnitten, in dem Fett weich gebraten, das Mehl dazu geschüttet, gar gerührt, die Bouillon aufgefüllt und die Sauce mit Gewürzen, Essig, Sirup, Pfeffer und Salz abgeschmeckt, $^1/_2$ Stunde

im irdenen Topfe gekocht, die nach Vorschrift vorbereiteten weichgekochten Hülsenfrüchte werden damit vermischt und erhitzt. Das angerichtete Gericht wird mit Speckgrieben überstreut.

Linsen mit brauner Kräutersauce. Die nach Angabe weich gekochten Linsen werden mit einer braunen Kräutersauce und 1 Eßlöffel Essig vermischt.

Linsen in Bouillon. Die Linsen werden in Bouillon gar gekocht, mit 10 g Butter geschwenkt, angerichtet.

Maccaroni.

175 g Maccaroni	40 g gerieb. Parmesankäse
2 l Wasser	1 Prise weißer Pfeffer
10 g Salz	5 g Salz
20 „ Zwiebeln, 2 Nelken	50 g Butter.

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Maccaroni zerbricht man in nicht zu kleine Stücke, wäscht sie, wirft sie in 2 l siedendes Wasser, thut 10 g Salz, eine mit 2 Nelken besteckte Zwiebel hinzu und läßt sie weich kochen. Dann schüttet man sie auf ein Sieb zum Ablaufen, dämpft sie mit Parmesankäse, Pfeffer, Salz und Butter noch 5 Minuten und richtet sie sehr heiß an. Man kann eine Krebs-, Hummer- oder Tomatensauce dazu geben. Um Maccaroni saftiger herzurichten, kann man sie mit $^1/_8$ l Bouillon oder Sahne übergießen und damit aufkochen.

Maccaroni mit Schinken. Man schichtet die auf obige Art bereiteten Maccaroni mit 100 g in Würfel geschnittenem oder gekochtem gewiegtem Schinken, oder Resten von Kasseler Rippespeer, in eine mit Butter ausgepinselte Form, fügt $^1/_8$ l Milch, Sahne oder Bouillon und 10 g Salz hinzu, besiebt das Gericht mit Parmesankäse, beträufelt es mit Butter und läßt es $^1/_2$ Stunde im Ofen bei 110° C. backen.

Maccaroni mit Fisch. Man verwendet zu den obigen Maccaroni 100 g Parmesankäse, fügt $^1/_8$ l Weißwein und 50 g Butter hinzu und schichtet 500 g in Salzwasser abgekochten, enthäuteten und entgräteten, in beliebige Stücke geschnittenen Fisch (nach Belieben auch Champignonswürfel) und die Maccaroni in eine mit Butter ausgepinselte Form, besiebt die Oberfläche dick mit Parmesankäse und backt das mit Butter beträufelte Gericht im Ofen oder schichtet Maccaroni und Fisch mit 1 Portion Bechamellesauce in die Form, besiebt das Gericht mit Parmesankäse und backt es $^1/_2$ Stunde im Ofen bei 110° C. zu guter Farbe.

Maccaroni mit Trüffelstückchen. Maccaroni mit Geflügelleberstücken. Die fertigen Maccaroni werden mit den gar gekochten Bestandteilen und deren Brühe gemischt.

Maccaroni mit Tomaten.

175 g Maccaroni	1 Portion Tomatensauce od. 6 Eßl. Tomatenbrei
2 *l* Wasser }	40 g gerieb. Parmesankäse
10 g Salz }	32 „ Butter.
1 Prise weißer Pfeffer }	

Kosten: M. 1,45. — Bereitung: 1 Stunde.

Man thut die Maccaroni ganz oder gebrochen in stark siedendes Wasser, fügt Salz und feingestoßenen Pfeffer hinzu, läßt die Maccaroni 20 Minuten langsam kochen und auf einem Sieb ablaufen. Hierauf schüttet man sie in die Kasserolle zurück, übergießt sie mit Tomatensauce oder -Brei und dünstet sie damit durch, thut Parmesankäse und Butter hinzu, schwenkt die Maccaroni so lange damit über dem Feuer, bis der Käse geschmolzen ist und richtet sie an.

Maccaronipudding.

175 g Maccaroni	1/4 *l* Sahne
65 „ Butter	1 Prise weißer Pfeffer
3 Eigelb	5 g Salz
40 g gerieb. Parmesankäse	5 „ Butter } zur
10 „ Salz }	10 „ gerieb. Semmel } Form.
2 *l* Wasser. }	

Kosten: M. 0,90. — Bereitung: 1½ Stunde.

Man rührt die Butter zu Schaum, fügt die Eigelb, den Parmesankäse und die in siedendem Salzwasser weich gekochten, abgetropften Maccaroni, Sahne, Pfeffer und 5 g Salz hinzu, bringt die Masse in eine vorbereitete Verschlußform, kocht sie 3/4 Stunden im Wasserbade, stürzt den Pudding und giebt eine pikante Oliven- oder Trüffelsauce, oder braune Butter dazu.

Mohrrüben.

750 g Mohrrüben	12 g Mehl
3/4 *l* Bouillon	12 „ Fett
5 g Zucker	1 Eßl. gewiegte Petersilie.
1 Prise Salz	

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: 2 Stunden.

Die vorbereiteten Mohrrüben werden mit Bouillon, Zucker und Salz weich gekocht, mit einer Mehlschwitze verkocht, mit geschwitzter Petersilie durchgeschwenkt und nach Belieben mit gar gekochten Kartoffelstückchen vermischt. Mohrrüben müssen im Winter viel länger kochen als im Sommer; sie können auch mit Wasser (dann 30 g Fett) gekocht werden. Mohrrüben, getrocknete, rechnet man 20 g für 1 Person, weicht sie 1 Stunde in 1/4 l Wasser ein und bringt sie langsam ins Kochen, kocht sie bis sie weich sind und macht sie wie oben fertig. (Gericht für den Selbstkocher.)

Mohrrüben, junge (Karotten, junge).

750 g junge Mohrrüben (junge Karotten)	1 Prise Salz
50 g Butter	1/4 l Bouillon
15 „ Zucker	5 g Mehl
	1 Eßl. gewiegte Petersilie.

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: 1 Stunde.

Junge vorbereitete Mohrrüben (junge Karotten) werden in einer Kasserolle mit Butter unter öfterem Rühren geschwenkt, mit Zucker, Salz und ein wenig Bouillon zugedeckt weich gedünstet, mit Mehl bestäubt und glaciert, indem man den Topf offen läßt und dann mit Petersilie bestreut.

Mohrrüben (Karotten) mit Spargel und Schoten. Die jungen Mohrrüben (jungen Karotten) können auch ohne Zucker, mit fertig gekochtem Brechspargel und Schoten, oder nur mit einem dieser Gemüse und einigen Löffeln Gemüsewasser gemischt, ebenso bereitet werden.

Mohrrüben (Karotten), Bohnen und Kartoffeln.

250 g Mohrrüben	50 g magerer Speck } würflig
1/2 l Wasser }	1 Theel. Zwiebeln } geschnitten
5 g Salz }	3 Eßl. Essig
20 „ Butter	35 g Zucker
250 „ Brechbohnen	5 „ Salz
250 „ Kartoffeln in Stücken	1 Prise weißer Pfeffer.

Kosten: M. 0,35. — Bereitung: 2 Stunden.

Die geputzten Mohrrüben werden in kleine Würfel geschnitten, gewaschen, mit 1/2 l kochendem Salzwasser, 20 g Butter und den abgezogenen, in kleine Stücke geteilten, abgebrühten Brechbohnen zusammen weich gekocht. Die in Stücke geschnittenen in 1/2 l Salzwasser abgekochten und trocken abgegossenen Kartoffeln werden darunter gemengt, dazu kommt der Speck, mit dem man Zwiebeln

(dieselben können aber auch wegbleiben) gebraten hat; mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abgeschmeckt wird das Gemisch mit heiß gestellten Speckgrieben überstreut, angerichtet.

Morcheln.

750 g Morcheln	8 g Mehl
10 „ magerer Schinken	1 Prise weißer Pfeffer
$^1/_4$ l Morchelwasser	1 Theel. gewiegte Petersilie
3 g Fleischextrakt	1 Prise Salz.
15 „ Butter	

Kosten: M. 1,05. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die Morcheln werden nach Angabe vorbereitet. Das letzte Wasser bleibt stehen, wird vom Satz abgegossen und zu $^1/_4$ l eingekocht. Schinken, eingekochtes Morchelwasser und Fleischextrakt werden mit den ganzen oder grob gewiegten Morcheln aufgekocht; dann werden Butter und Mehl mit einer Prise Pfeffer und gewiegter Petersilie verschwitzt, zu den Morcheln gethan, damit aufgekocht und im Wasserbade heiß gestellt, mit Salz abgeschmeckt und angerichtet. Der Schinken wird herausgenommen. Rühreier oder Setzeier sind als Beilage beliebt, auch geräucherter Lachs und Kiebitzeier. Eingemachte oder getrocknete Morcheln werden vorbereitet und ebenso gekocht; nimmt man Büchsenmorcheln, so verwendet man das Büchsenwasser. Morcheln dürfen nicht lange und stark kochen, weil sie dadurch schwer verdaulich werden.

Oliven und Champignons.

15 Oliven	15 g Mehl
250 g Champignons	$^1/_8$ l Sahne
$^1/_8$ l Bouillon	1 Prise weißer Pfeffer
30 g Butter	5 g Salz.

Kosten: M. 2,60. — Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Die Oliven werden von den Kernen abgeschält und mit Bouillon und 10 g Butter in einem kleinen Töpfchen weich gekocht. Die nach Vorschrift vorbereiteten Champignons werden in 20 g Butter gar gemacht, mit darübergesiebtem Mehl durchgeschmort, Olivenbouillon, Sahne, Pfeffer und Salz dazugefüllt, die Oliven damit aufgekocht und angerichtet. Nimmt man eingemachte Champignons, so vermischt man sie mit einer Crèmesauce.

Gefüllte Oliven mit Champignons. Man kann auch die Oliven mit feiner Hühnerfarce füllen, in Madeirasauce gar machen und mit den Champignons mischen.

Pfefferlinge.

750 g Pfefferlinge	8 g Salz
20 „ Salz }	1 Prise weißer Pfeffer
2 *l* Wasser }	5 g Mehl
65 g Butter	1 Eßl. gewiegte Petersilie.

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die vorbereiteten Pfefferlinge werden mit heißem Salzwasser schnell übergossen, auf einem Sieb trocken abgetropft und in steigender Butter, mit Salz, Pfeffer und Mehl bestäubt, ungefähr 1 Minute geschmort. Dann verrührt man die Petersilie mit den Pilzen und richtet sie an.

Pilzkotelett.

375 g frische oder 20 g getrocknete Pilze	1 Ei
50 g gerieb. Zwiebeln	5 g Salz
65 „ Butter	1 Prise weißer Pfeffer
2 Milchbrote	50 g gerieb. Semmel
$^1/_4$ *l* Milch	1 Theel. gewiegte Petersilie
	40 g Butter zum Braten.

Kosten: M. 0,85; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 1 Stunde.

Die Pilze werden nach Angabe gereinigt (trockene, vorher eingeweicht und gar gemacht), gewiegt und mit den Zwiebeln in Butter gar geschmort — die abgeriebenen Milchbrote werden in Milch eingeweicht, ausgedrückt und zu dem Pilzbrei gefügt, die Masse wird mit Ei, Salz, Pfeffer, 20 g geriebener Semmel und Petersilie vermischt; auf mit Semmel besiebtem Brett formt man Koteletten davon, paniert sie und bratet sie in Butter.

Reis à la Victoria.

200 g feiner Reis
18 „ Salz
2 *l* kochendes Wasser.

Kosten: M. 0,20. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Der Reis wird so lange in kaltem Wasser gewaschen, bis dasselbe ganz klar ist. Dann schüttet man ihn in 2 *l* kochendes Salzwasser und läßt ihn $^1/_4$ Stunde stark kochen. Wenn ein Körnchen sich zwischen Daumen und Zeigefinger zerreiben läßt, ist er gar. Auf ein Sieb geschüttet, läßt man so lange kaltes Wasser

darüber laufen, bis die Körner sich von einander lösen. Abgetropft bringt man den Reis in eine trockene Kasserole, bedeckt diese halb mit dem Deckel und setzt sie an die Seite des Feuers, damit der Reis unter öfterem Umschütteln vollkommen trocknet und heiß wird, richtet ihn dann an und giebt ihn zu Fischragouts, Schmorbraten, Gulasch, Kalbfleischfrikassee u. s. w. oder giebt braune Butter oder Tomatenbrei dazu. Reis à la Victoria statt Kartoffeln ist trocken mit jeder beliebigen Sauce wie Frikassee-, Tomaten- oder Currysauce durchzuschütteln und anzurichten.

Reis Milanaise.

200 g feiner Reis
40 „ Butter
20 „ gerieb. Zwiebeln
$^1/_8$ l Weißwein
1 Theel. Citronensaft
5 g Fleischextrakt
$^1/_8$ l weiße Bouillon
1 Prise Cayennepfeffer
1 „ Salz.

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: 25 Minuten.

Der sauber gewaschene Reis wird auf einem Tuch abgetrocknet. Die Butter wird in glaciertem Topfe erhitzt, Reis und Zwiebel, die aber auch fehlen kann, werden unter Rühren mit einer Holzkelle darin gelb gebraten; man fügt Weißwein und Citronensaft dazu, läßt schnell einkochen, füllt die mit Fleischextrakt verbesserte Bouillon darauf und kocht den Reis, bis die Körner zu durchbeißen, aber nicht weich sind, schmeckt mit Cayennepfeffer und Salz ab und richtet den Reis an.

Reis mit Champignons. Obiger Reis oder Bouillonreis und eine 125 g Büchse oder 250 g frische Champignons. Der Reis wird nicht mit Wein, sondern mit der gewonnenen Champignonsbrühe bereitet. Die Champignons schneidet man in Blättchen und mischt sie mit 15 g Butter und dem fertigen Reis und erhitzt das Gericht 2 Minuten. Man kann aber auch ein weißes Champignonsgericht in einem Reisrand anrichten.

Reis mit Geflügellebern, die in Stücke geschnitten, in Butter gargemacht, mit Reis vermischt werden.

Reis mit Trüffeln wird ebenso bereitet; nur werden 30 g in kleine Stücke geschnittene, konservierte oder gargemachte, geschälte frische Trüffeln dazwischen gemischt, sie ziehen 5 Minuten damit durch. Der Weißwein kann auch durch Bouillon oder Madeira ersetzt werden.

Reis mit Äpfeln.

500 g Äpfel	1 Prise Salz
50 „ Zucker	10 g Butter
1/4 Citronenschale	1 Stückchen Zimmet
3/4 l Wasser	3 Eßl. Weißwein
200 g feiner Reis	50 g Zucker und Zimmet.

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Die Äpfel werden gewaschen, abgeschält und in Achteln mit Zucker und Citronenschale in 1/4 *l* Wasser schnell weich geschmort. Die Apfelschalen kocht man mit 1/2 *l* Wasser, zugedeckt, aus und gießt den Saft durch ein Sieb. Der Reis wird abgewellt und mit Salz, Butter, 1/4 *l* Apfelschalenwasser und Zimmet ausgequollen, mit den Äpfeln gemischt und mit Wein abgeschmeckt. Man entfernt Zimmet und Citronenschale vor dem Anrichten, und giebt Zucker und Zimmet dazu. Den Wein kann man auch weglassen. Den Apfelreis kann man durch ausgequollene Sultanrosinen, gehackte Mandeln verfeinern. (Gericht für den Selbstkocher.)

Reis mit Backäpfeln. Statt Äpfel 100 g Backäpfel nehmen.

Reis mit Kirschen. Mit dem gut abgeschmeckten Wasserreis mischt man geschmorte saure Kirschen.

Reis mit Kürbis. Statt Äpfel Kürbisstücke mit 2 Eßlöffel Essig und 60 g Zucker zu schmoren.

Reis mit Pflaumen. Statt Äpfel 125 g getrocknete, ausgequollene Pflaumen.

Reis mit Rosinen, 65 g große ausgequollene Rosinen anstatt der Äpfel oder zum Apfelreis.

Reis mit Bouillon.

200 g feiner Reis	1 Prise Salz
35 „ Butter od. Bouillonfett	1 Eßl. Parmesankäse
20 „ Zwiebeln	20 g Butter
1 Stück Sellerie	4 Eßl. gerieb. Semmel
1/2 *l* gute Bouillon	2 „ „ Parmesankäse.

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: 1 Stunde.

Butter oder frisches Bouillonfett wird mit einer ganzen Zwiebel und einem Stückchen Sellerie im Topf aufgesetzt, der vorbereitete Reis damit durchgeschwitzt, wenn er bratet die Bouillon langsam dazugegossen, zugedeckt und der Reis unter öfterem Schütteln des Topfes aufgequollen. Ist er gar, so wird er mit Salz abgeschmeckt, mit Parmesankäse durchgeschüttelt und, falls

er sehr mehlreich ist, etwas heiße Bouillon nachgegossen; Zwiebel und Sellerie entfernt man. Man giebt zu Bouillonreis 1 Teller mit in Butter gerösteter Semmel, 1 Teller mit Parmesankäse. (Gericht für den Selbstkocher.)

Reis als Reiskloß zur Bouillon oder als Reisrand zu anderen Speisen bereitet man ebenso, nur mit $^3/_8$ *l* Bouillon. Man pinselt einen Porzellantopf oder einen Blechrand mit Butter aus, füllt den fertigen Reis hinein, stellt ihn $^1/_2$ Stunde in heißes Wasser, stürzt ihn und bestreut ihn mit Parmesankäse.

Bouillonreis und Huhn. 1 Portion Frikasseesauce, 1 gekochtes, zerlegtes Huhn, die obige Menge Bouillonreis schichtweise in eine Form gepackt, das Ganze mit Parmesankäse bestreut, mit Butter beträufelt, im Ofen $^1/_4$ Stunde bei 105° C. gebacken. Sehr hübsch wird der Reis durch Beträufeln mit Krebsbutter oder auch beim Durchbraten des Reises mit Krebsbutter vermischt.

Bouillonreis-Rand mit Huhn erhält in die Mitte das zerlegte, nach Belieben ausgeknöchelte Huhn gelegt. Man überfüllt es mit etwas Sauce und reicht den Rest in einer Sauciere.

Bouillonreis und Kalbfleisch wird ebenso bereitet.

Bouillonreis und Rebhuhn oder Fasan. (Gute Verwendung alter Rebhühner oder Fasanenhennen.) Zwei alte Rebhühner oder 1 Fasan werden gekocht und, wie oben angegeben, mit Bouillonreis verwendet; dazu giebt man Madeira- oder Tomatensauce statt Frikasseesauce.

Reis mit Milch.

200 g feiner Reis	1 Stück Citronen- oder Apfelsinenschale, Zimmet oder Vanille
1 Prise Natron	$^1/_2$ *l* Milch
5 g Mehl	40 g Zucker u. Zimmet gemischt.
$^1/_4$ *l* Wasser	
20 g Butter	
6 „ Salz	

Kosten: M. 0,45. — Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Der nach Vorschrift blanchierte Reis wird möglichst trocken abgegossen, mit Mehl überstreut und mit Wasser, Butter, Salz, mit einem später wieder zu entfernenden Stück Citronen- oder Apfelsinenschale, Zimmet oder Vanille unter öfterem Schütteln einige Minuten im offenen Topf flott gekocht, wobei auch der eigentümliche, nicht angenehme Geruch, den mancher Reis beim Kochen entwickelt, verdunstet. Nun kann man ihn, gut zugedeckt, mit der Milch ausquellen, läßt ihn still aber stetig im Kochen bleiben, bis

er gar ist. Man richtet ihn bergartig an und giebt Zucker und Zimmet dazu. Will man ihn schwerer und fetter bereiten, so verwendet man Sahne statt Milch. (Gericht für den Selbstkocher.)

Kürbisreis: 250 g Kürbis werden mit Citronenschale, 65 g Zucker und 1 Stück Zimmet weich gedünstet, durch ein grobes Sieb gestrichen und mit dem fertigen Milchreis vermischt.

Reis mit Tomaten.

(Zu Beefsteak oder Hammelkotelett.)

2 große Tomaten oder 4 Eßl. Tomatenbrei	5 g Mehl
30 g Zwiebelscheiben	1/2 l Bouillon
20 „ magerer Schinken	1 Messerspitze grieb. Zwiebel
1 Gewürzdosis	200 g feiner Reis.
40 g Butter	

Kosten: M. 1,25. — Bereitung: 1 1/4 Stunde.

Die abgewischten, in Stücke geschnittenen Tomaten oder der Tomatenbrei werden mit Zwiebelscheiben, Schinkenwürfeln, Gewürz, 10 g Butter und Mehl 1/2 Stunde im zugedeckten irdenen Topfe geschwitzt, gute Bouillon wird aufgefüllt und das Ganze noch 1/4 Stunde gekocht. In 30 g Butter schmort die Zwiebel gar; der inzwischen (kalt) rein abgewaschene, getrocknete Reis wird unter Umrühren damit beinahe weich gebraten; dann füllt man die durch ein Haarsieb gestrichene Tomatensauce darauf, läßt den Reis im offenen Topfe unter Schütteln gar kochen, er muß noch körnig sein, und richtet ihn an.

Reispastete.

Zu der Farce:	Zum Bouillonreis:
175 g durchgestrichenes, rohes Kalbfleisch	125 g feiner Reis
65 g geschabt. durchgestr. Speck	20 „ Butter
2 Milchbrote	20 „ Zwiebeln
1/8 l Milch	1 Stück Sellerie
10 g Butter	3/8 l gute Bouillon
1 Ei	30 g Parmesankäse.
2 Eßl. dicke süße Sahne	Salz nach Geschmack.
10 g Parmesankäse	1/2 Portion Fleischhaché
5 „ Salz und Pfeffer	5 g Butter zur Form
1 gerieb. Schalotte.	1 Portion beliebige Sauce.

Kosten: M. 3,50. — Bereitung: 3 1/2 Stunde.

Man bereitet ein recht kräftiges Fleischhaché, einen guten Bouillonreis, ferner eine Fleischfarce wie folgt: das Milchbrot wird geschält, in Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit 10 g Butter zu einem Kloße abgebacken, den man durch ein Sieb streicht. Dann verarbeitet man Fleisch und Speck mit Semmelbrei, Ei, Sahne, 10 g Parmesankäse, Pfeffer, Salz und Schalotte zu einer feinen pikanten Farce, mit der die ausgepinselte Form gleichmäßig von allen Seiten ausgestrichen wird, füllt schichtweise Bouillonreis und Haché hinein, deckt das Ganze mit Farce zu und läßt die Form, zugedeckt, 3/4 Stunden im Wasserbade kochen. Nachdem die Pastete gestürzt ist, giebt man eine braune pikante Sauce oder Krebssauce dazu.

Rosenkohl.

750 g Rosenkohl	8 g Mehl
20 „ Salz }	1/4 l Bouillon
3 l Wasser }	5 g Salz
50 g Butter	1 Prise weißer Pfeffer
20 „ gerieb. Zwiebeln	1 Eßl. Parmesankäse.

Kosten: M. 1,15. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

In irdenem Topfe wird die Butter mit Zwiebeln und Mehl geschwitzt, die Bouillon darauf gefüllt, der vorbereitete Rosenkohl hineingelegt, leicht gesalzen und mit einer Prise Pfeffer gar geschmort; nicht länger, sonst verliert er die Farbe. Er muß oft langsam geschüttelt, nicht gerührt werden. Nach dem Anrichten bestreut man ihn mit Parmesankäse und belegt ihn gern mit einem Kranz gebratener Kastanien.

Rotkohl (Schmorkohl).

1 1/2 kg Rotkohl im Kopf, geschnitten 1 kg	60 g Zucker
	2 Eßl. Obstessig oder Obstsaft
10 g Salz }	1 Prise gestoßener Pfeffer
4 l Wasser }	1 gestoßene Gewürzdosis
1/8 l Weinessig }	1 Prise gestoßener Zimmet
100 g Schmalz	250 g Äpfel
3/16 l Weinessig	20 „ Zucker
10 g Salz	1/8 l Wasser.

Kosten: M. 0,95. — Bereitung: 3 1/2 Stunde.

Das Schweine- oder Gänseschmalz wird mit 3/16 l Essig, Salz und Zucker in irdenem Topfe aufgekocht; wenn die Flüssigkeit kocht, thut man den vorbereiteten trockenen Kohl hinein, mischt

ihn gut durch und läßt ihn $2^1/_2$ Stunde langsam schmoren. Der Geschmack wird verbessert, wenn man zum Schluß etwas Obstessig oder Obstsaft dazu thut; damit die Farbe nicht leidet, schüttet man gestoßenen Pfeffer, Gewürz und Zimmet zuletzt hinzu: doch ist das Geschmacksache. Die Äpfel schält man mit dem Buntmesser, teilt sie in Achtel, kocht sie schnell in $^1/_8$ *l* Zuckerwasser gar und klar und garniert den angerichteten Kohl damit. Schmorkohl muß stets langsam gekocht werden und darf nicht mit Metall in Berührung kommen. Will man ihn weniger fett und doch glänzend bereiten, so nimmt man die Hälfte Fett und gleich anfangs 2 Eßlöffel fein geriebene rohe Kartoffeln dazwischen.

Weißkohl als Weinkraut kann genau so bereitet werden, nur läßt man den Obstessig weg und nimmt zuletzt nur gestoßenen Pfeffer anstatt der gemischten Gewürze. Beide Kohlarten müssen vor dem Anrichten mit Zucker, Essig und Salz abgeschmeckt werden, da die Säure mehr oder weniger verkocht.

Rüben, Teltower.

750 g ungeputzte oder 500 g geputzte Rüben	15 g Zucker
10 g Salz }	15 „ Mehl
2 *l* Wasser }	$^3/_8$ *l* Bouillon
1 Prise Natron }	1 Prise Pfeffer
40 g Butter oder Fett	1 „ Salz.

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: 4 Stunden.

Butter oder Fett und Zucker werden hellbräunlich geschwitzt, das Mehl dazugerührt, die Bouillon aufgefüllt; die nach Angabe vorbereiteten Rüben werden in die durch ein Sieb gegossene Sauce gelegt, zugedeckt weich gekocht, kurz eingeschmort, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt und angerichtet.

Sauerkohl.

750 g Sauerkohl	10 g Schmalz
60 „ Schmalz (bezw. 250 g Speck, Schweine- oder Pökelfleisch)	8 „ Mehl
30 g Zwiebeln	4 Eßl. Weinessig
8 „ Salz }	1 Prise weißer Pfeffer
$^1/_2$ *l* Wasser }	$^1/_8$ *l* Weißwein
	10 g Zucker.

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: 3 Stunden.

Der vorbereitete Sauerkohl wird in irdenem Topfe, in dem Schweine- oder Gänseschmalz mit einer Zwiebel erhitzt wurde, mit Salzwasser übergossen, zugedeckt mehrere Stunden gedünstet. Sehr schmackhaft ist es, wenn man anstatt Schmalz: Speck, Schweine- oder Pökelfleisch verwendet. 10 g Schmalz werden mit Mehl geschwitzt, mit Essig nebst einer Prise weißem Pfeffer aufgefüllt, an den Sauerkohl gegossen und damit durchgekocht. Kurz vor dem Anrichten thut man Wein (oder auch Champagner) und Zucker daran. Beides kann auch fehlen. Ist die Bouillon nicht genügend verkocht, so gießt man sie teilweise ab. Der Kohl muß hell aussehen und einen schönen, sauren Geschmack haben, der nur durch Zucker abgestumpft wird. Das Fleisch wird aus dem Kohl genommen. (Gericht für den Selbstkocher.) Den fertig gekochten Sauerkohl kann man zu vielen Gerichten verwenden, indem man ihn schichtweise mit Hummerstücken oder Austern, Rührkartoffeln oder Ragout fin, auch Erbsenbrei in eine Form füllt (**Sauerkohl mit Hummer, Austern, Rührkartoffeln, Ragout fin, Erbsenbrei**) mit geriebener Semmel oder Parmesankäse bestiebt und mit Butter beträufelt, im Ofen überbackt oder als Rand verwendet. Sauerkohl kann öfter aufgewärmt werden, darf aber nur in Porzellangefäßen aufgehoben werden. Auch in einem gebackenen Kartoffelrand anzurichten.

Schotenbrei (grüner Erbsenbrei).

1 kg dicke Schotenkerne	$^1/_{16}$ l Sahne oder Bouillon
500 g Schotenschalen	1 Prise Zucker
$^1/_4$ l Bouillon oder Wasser	1 „ Salz
40 g Butter	1 „ weißer Pfeffer
10 „ Mehl	1 Theel. gewiegte Petersilie.

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: 1 Stunde.

Man nimmt hierzu die dicken Kerne, setzt sie mit Bouillon oder Wasser, 20 g Butter und den sauber gewaschenen Schotenschalen auf, läßt sie weich kochen, streicht sie durch ein Haarsieb, schwitzt 20 g Butter mit dem Mehl, füllt den Brei dazu, verdünnt ihn mit Sahne oder Bouillon und schmeckt mit Zucker, Salz und Pfeffer ab. Man kann auch anstatt Mehl ein mit Sahne verschlagenes Eigelb verwenden und den Brei damit erhitzen. Er wird mit der Petersilie bestreut angerichtet.

Für Kranke: Schotenbrei ist sehr geeignet zur Verwendung mit Plasmon, Tropon oder Liebigs Fleischpepton. (s. Kastanienbrei).

Schoten, eingemacht (Erbsen, grüne, eingemacht).

Eine 750 g Büchse Schoten	12 g Mehl
3 Eßl. Bouillon	1 Theel. gewiegte Petersilie
15 g Zucker	1 Prise Salz.
45 „ Butter	

Kosten: M. 1,40. — Bereitung: 1 Stunde.

Die eingemachten grünen Erbsen schüttet man auf ein Sieb und kocht das Erbsenwasser zur Hälfte ein, ergänzt mit Bouillon bis auf $^1/_8$ *l*, fügt Zucker und 20 g Butter dazu, läßt die Erbsen darin heiß werden, langsam $^1/_2$ Stunde ziehen ohne zu kochen und verdickt die Sauce mit in 10 g Butter geschwitztem Mehl, schwenkt sie mit der Petersilie und dem Rest der Butter durch und schmeckt sie mit Salz ab. Vorzüglich ist es die Schoten fertig bereitet längere Zeit in den Selbstkocher zu stellen.

Zuckerschoten, getrocknet. 125 g werden eingeweicht, langsam in Wasser zum Kochen gebracht, und wenn gar, mit Zucker, Butter, Mehl, Salz und Petersilie, wie die eingemachten fertig gemacht.

Schoten frische (Erbsen, grüne).

2 kg Schoten oder 560 g Schotenkerne	$^3/_{16}$ *l* Bouillon
35 g Butter	15 g Zucker
1 Strauß Petersilie	5 „ Salz
2 g Mehl	1 Theel. gewiegte Petersilie.

Kosten: M. 1,35. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Schotenkerne wäscht man auf einem Durchschlag ab, läßt sie mit 30 g frischer Butter und einem Strauß Petersilie in einer zugedeckten Kasserolle unter öfterem Umschütteln dünsten, überstäubt sie mit Mehl, gießt die Bouillon dazu, kocht die Schoten darin gar, schmeckt sie mit Zucker und Salz ab, läßt sie so noch einige Minuten ziehen und richtet sie an, nachdem sie mit dem Rest der Butter und der Petersilie recht heiß durchgeschwenkt wurden. Dickere Kerne setzt man mit $^1/_8$ *l* heißem Wasser und $^2/_3$ der Butter auf, läßt sie langsam kochen bis sie weich sind und fügt ein in Mehl gerolltes Stückchen Butter und einen Eßlöffel Petersilie hinzu, läßt sie unter häufigem Umschwenken aufkochen und schmeckt mit Zucker und Salz ab. Den Strauß Petersilie entfernt man.

Schoten mit Krebsen. Das fertige Gericht kann man mit

dem Krebsfleisch von 15—30 Krebsen untermengen und mit Krebsbutter überträufeln.

Schotenrand mit Krebsen aux fines herbes. Man richtet in einem Schotenrand Krebse mit Kräutersauce an.

Schoten nach französischer Art. Die Schotenkerne werden in großem Topfe mit vielem heißem Wasser (500 g Schoten, 1 *l* Wasser, 5 g Salz, 5 g Zucker gerechnet) schnell gar gekocht und dann mit 15 g feiner Butter, 8 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Theelöffel gewiegter Petersilie geschwenkt, und angerichtet mit Butterstücken belegt. Aromatischer schmecken sie, wenn in dem Kochwasser vorher die Schotenschalen ausgekocht werden.

Zuckerschoten (1 kg) werden wie Bohnen abgezogen, gewaschen, gebrochen und in Butter mit Zuthat von Bouillon und Zucker im verschlossenen Topfe weichgedämpft, mit Mehl überpudert, durchgeschwenkt und mit gewiegter Petersilie angerichtet.

Schoten und Mohrrüben (Erbsen und Karotten).

1 kg Schoten oder 280 g Schotenkerne	10 g Zucker
25 g Butter	1 Prise Salz
250 „ Mohrrüben (Karotten)	5 g Mehl
$^1/_4$ *l* Bouillon	1 Eßl. gewiegte Petersilie
	$^1/_8$ *l* Wasser.

Kosten: M. 1,00. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die mit 15 g Butter unter Umrühren gekochten Schotenkerne werden mit den vorbereiteten, in Bouillon weich gekochten, ganzen kleinen Karotten (oder fein geschnittenen größeren Mohrrüben) vermischt, mit Zucker und Salz abgeschmeckt, mit in Butter geschwitztem Mehl und der Petersilie umgeschwenkt und verkocht. Wenn die Schoten älter sind, kocht man sie mit Wasser gar, verwendet aber zum Fertigstellen nur soviel des Kochwassers als nötig, damit das Gemüse nicht zu dünn wird.

Schwarzwurzeln.

24 Schwarzwurzeln	1 *l* Wasser
1 Eßl. Essig	10 g Salz
$^1/_4$ *l* Milch und $^1/_4$ *l* Wasser oder $^1/_2$ *l* Wasser mit 15 g Mehl und 1 Eßl. Essig vermischt	1 Tropfen Essig
	1 Portion Holländische Sauce.

Kosten: M. 1,40. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die nach Angabe vorbereiteten und abgekochten Schwarzwurzeln legt man in die fertige Sauce oder serviert sie wie Spargel, mit der Rinde nur weich gekocht.

Schwarzwurzelsalat. Hierzu schneidet man, nachdem sie vorbereitet und mit der Rinde gekocht sind, die abgezogenen Schwarzwurzeln in Filets oder dünne Scheiben, die sofort mit Öl und Essig mariniert und mit Mayonnaise gemischt werden.

Sellerie au jus, gefüllt.

1 große Knolle Sellerie	125 g Kalbfleischfarce
20 g Salz	$1/4$ l Jus
2 l Wasser	$1/8$ „ Madeira
$1/3$ Eigelb	2 g Stärkemehl.

Kosten: M. 1,75. — Bereitung: 3 Stunden.

Der Sellerie wird nach Angabe vorbereitet und nachdem eine Scheibe abgeschnitten, mit einem Kartoffelbohrer ausgehöhlt. Sellerie und abgeschnittener Deckel werden 20 Minuten in Salzwasser gekocht. Dann wird der Sellerie mit Eigelb ausgepinselt, eine schöne Kalbfleischfarce hineingefüllt, der Deckel daraufgelegt, mit einem Bindfaden umbunden und der Sellerie mit Jus in einem kleinen Topf unter häufigem Wenden $1^1/_2$—2 Stunden langsam geschmort, bis er gar ist. Der Wein mit Stärkemehl verrührt, kommt langsam dazu, der Sellerie wird damit überzogen und angerichtet. Bei Tisch schneidet man ihn in 4—8 Teile.

Staudensellerie, Cardi und Finocci oder Fenchel werden ohne Füllung bereitet. Erstere bindet man, nachdem die grünen Blätter entfernt, zusammen (Fenchel bedarf nicht des Bindens), wellt sie in Salzwasser ab und schmort sie in Jus weich. Man legt auf beide Gemüse Scheiben von weißem, gar gemachtem Rindermark.

Spargel, grüner (point d'asperge).

500 g grüner Spargel	5 g Zucker
10 „ Salz	$1/8$ l Bouillon
1 l Wasser	$1/16$ „ Sahne
30 g Butter	2 Milchbrote
8 „ Mehl	25 g Butter.
5 „ Salz	

Kosten: M. 2,40. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Der grüne Spargel wird mit feinem Messer geschält und in Stückchen von 1 cm Länge geschnitten; dann kocht man ihn in

Salzwasser 4 Minuten, gießt ihn auf ein Sieb und schmort ihn unter häufigem Umschwenken in Butter weich, besiebt ihn mit Mehl, streut Salz und Zucker darüber, fügt Bouillon und Sahne dazu, schmeckt ihn ab und richtet ihn, mit gebratenen Milchbrotscheiben garniert, an.

Hopfenkeimchen werden ebenso gekocht.

Spargelkohl oder Broccoli.

1 Kopf Spargelkohl (Broccoli)	1 Prise Zucker
2 *l* Wasser	10 g Butter
10 g Salz	1 Prise Salz
20 „ Butter	1 „ Muskatnuß.

Kosten: M. 1,10. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Die vorbereitete Blume wird in siedendes Wasser, dem man Salz, 20 g Butter und 1 Prise Zucker zusetzte, gelegt und 1/4 Stunde gekocht. Mit einem Schäumer hebt man die Blume aus dem Wasser, zerschneidet sie und dämpft sie entweder in Butter, Salz und Muskatnuß noch 12—15 Minuten (der Kohl muß gar, darf aber nicht zu weich sein) oder richtet den ganzen Kopf Kohl mit einer besonderen Sauce an. Auf erwärmter Schüssel angerichtet, giebt man entweder braune Butter oder eine mit dem Spargelkohlwasser bereitete Holländische Sauce dazu.

Spinat.

2 kg ungeputzter Spinat (geputzt gewogen 875 g)	2 gewiegte Sardellen
20 g Salz }	15 g Mehl
3 *l* kochendes Wasser }	1/4 *l* Bouillon
40 g Butter	1 Prise Pfeffer
2 gerieb. Schalotten	6 g Salz.

Kosten: M. 1,05. — Bereitung: 1 Stunde.

Man schwitzt die Butter mit den Schalotten, den durch ein Haarsieb geriebenen Sardellen und dem Mehl gar, aber nicht braun. Der vorbereitete, gekochte, durchgeriebene Spinat wird damit vermischt, die Bouillon dazugerührt, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt und nicht zu lange gekocht, weil er sonst die Farbe verliert; man hält ihn lieber im Wasserbade heiß und garniert ihn, nachdem er angerichtet, gern mit Falleiern, halben pflaumweichen Eiern oder Setzeiern.

Spinat in kleinen Formen. Man kann den durchgeriebenen Spinat auch nur mit einigen Eßlöffeln weißer Grundsauce durch-

rühren, mit 3 Eigelb abziehen, abschmecken, in mit Butter ausgestrichene Mokkatassenköpfchen oder Näpfchen ähnlicher Größe füllen, 1 Stunde im Wasserbade steif werden lassen und gestürzt anrichten; man kann auch dieselbe Masse auf dem Feuer dick rühren, erkalten lassen, zu kleinen Bällchen rollen, die man paniert und, in heißem Fett schwimmend, zu guter Farbe ausbackt (Croquettes).

Spinat au naturel bereitet man ohne Sardellen und Schalotten; das Spinatpuree wird einfach mit Mehlschwitze verrührt, mit Bouillon, 2 Eßlöffeln süßer Sahne, Pfeffer und Salz abgeschmeckt.

Spinat auf Vegetarierart wird nur mit kochendem Wasser überbrüht, abgeschreckt, gewiegt und au naturel fertig bereitet.

Sauerampfer wird ebenso wie Spinat au naturel gekocht; statt Sahne wird aber ein Theelöffel Citronensaft verwendet.

Chicorée und **Kopfsalat** werden ebenfalls wie Spinat au naturel gekocht, nur grob gewiegt.

Spinat mit Tropon für Kranke. Für 2 Personen.

500 g Spinat	20 g Butter
1½ *l* Wasser	1 durchgestrichene Sardelle
10 g Salz	⅛ *l* kräftige Fleischextraktbrühe
8 „ Mehl	1 Prise Pfeffer
10 „ Tropon	Salz nach Bedarf.

Kosten: M. 0,55. — Bereitung: 1 Stunde.

Der Spinat wird sorgfältig vorbereitet. Inzwischen wurden Mehl und Tropon trocken vermischt, mit Butter und Sardelle durchgeschwitzt und mit der Brühe verrührt. Zu dieser Masse schlägt man den durchgerührten Spinat, kocht das Ganze einige Minuten, schmeckt mit Pfeffer und Salz ab und reicht das Gericht mit halbierten pflaumenweichen Eiern verziert.

Sprossenkohl (Spruten).

1 kg Kohl	5 g Mehl
30 g Salz }	¼ *l* Bouillon
3 *l* Wasser }	1 Prise Pfeffer
10 g Zwiebelwürfel	5 g Salz.
30 „ Butter, Fett oder Vineta	

Kosten: M. 0,90. — Bereitung: 2 Stunden.

Der junge Sprossenkohl wird nur von dem Schnittende befreit, in kochendem Salzwasser schnell abgewellt, in kaltem Wasser

abgeschreckt und leise mit der Schaumkelle gedrückt. In irdenem Topfe schmoren die Zwiebeln in Butter oder Fett weich, das Mehl wird darin gar gemacht, mit Bouillon verkocht und der Sprossenkohl, zugedeckt, $^3/_4$ Stunden langsam darin geschmort, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt und angerichtet; nach Belieben fügt man Gewürz hinzu.

Stangenspargel.

$1^1/_4$ kg Stangenspargel	95 g Butter
10 g Salz }	2 Eßl. gerieb. Semmel.
$1^1/_2$ *l* Wasser }	
5 g Zucker }	

Kosten: M. 2,75. — **Bereitung:** 1 Stunde.

Der nach Angabe vorbereitete Spargel wird in kochendem Salzwasser mit Zucker in 20 Minuten bis $^1/_2$ Stunde weich gekocht. Längeres Kochen macht ihn gelb und unschmackhaft. Er wird mit zwei Kellen vorsichtig herausgehoben. Man beseitigt das Garn und richtet die Spargel, die Köpfe aufeinanderliegend, auf einer geknifften Serviette oder einer Porzellanfischplatte an. Man giebt zerlassene oder braune Butter, in der etwas Semmel gebraten ist, daneben; auch ist zu Sahne gerührte Butter sehr schmackhaft dazu. Man kann auch die Köpfe beim Anrichten mit geriebener Semmel oder Parmesankäse besieben.

Stangenspargel grüner wird ebenso gekocht.

Stangenspargel eingemachter. Nachdem ein Loch in die Mitte des Deckels der Büchse geschlagen und das Spargelwasser abgelassen wurde, wird dieselbe hart am Rande ringsherum geöffnet und in einen hohen Topf mit kochendem Wasser gesetzt. Das Spargelwasser wird erhitzt, wenn nötig mit Salz abgeschmeckt, wieder auf die Spargel gegossen, die so, zugedeckt, 10 Minuten heiß stehen müssen und dann angerichtet werden, nachdem man das Wasser zuvor abgoß und dann erst sorgfältig einige Stangen herausnimmt, die anderen nachschüttet und sie weiter behandelt wie frischen Stangenspargel.

Steinpilze.

500 g Steinpilze	$^1/_8$ *l* Bouillon
50 „ Butter	1 Prise weißer Pfeffer
20 „ Zwiebeln	5 g Salz
8 „ Mehl	1 Eßl. gewiegte Petersilie.

Kosten: M. 0,70. — **Bereitung:** 2 Stunden.

Die nach Angabe vorbereiteten Pilze werden mit einer ganzen abgeschälten Zwiebel in steigende Butter gethan und in 15—20 Minuten zugedeckt gar geschmort. Man stäubt sodann Mehl darauf, gießt etwas Bouillon dazu und schmeckt das Gericht mit Pfeffer, Salz und Petersilie ab. Man kann statt Bouillon auch saure Sahne verwenden und die Pilze damit durchschmoren und 1 g Fleischextrakt hinzufügen. Die Zwiebel nimmt man heraus. Man verwendet auch getrocknete Steinpilze, (20 g für 1 Person) die man 1 Stunde in kaltes Wasser legt, langsam erwärmt und dann wie frische behandelt. Von Steinpilzen in Büchsen rechnet man 1 kg für eine Portion.

Stielmus oder Rübstiel.

1 kg Stiele
20 g Salz
2 l Wasser
1 Prise Natron
50 g Butter
8 g Mehl
1/16 l Bouillon
1/16 „ Sahne
1 Prise Salz und Pfeffer.

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: 2—3 Stunden.

Die Stiele und Blattrippen von Rüben oder aufgeschossenem Salat werden, wenn sie hart sind, geschält, sonst ungeschält gewaschen in ein Bund zusammengefaßt. Man schneidet mit scharfem Messer auf einem Holzbrett die Rippen in 1½ cm lange Stücke, kocht sie in kochendem Salzwasser mit Natron weich und schüttet sie auf ein Sieb. Butter und Mehl werden geschwitzt, Bouillon und Sahne dazugerührt, das Gemüse langsam einige Minuten darin geschmort und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Man kann das Gemüse auch nach dem Abwellen in Bouillon weich kochen und mit Mehlschwitze verbinden. Eingemachtes Stielmus wird abgewellt, mit fetter Schweinebouillon gar gekocht und mit Mehlschwitze verbunden.

Tomaten, gefüllte.

500 g Tomaten
60 „ gerieb. Schwarzbrot
1 gerieb. Schalotte
1 Eßl. gewiegte Petersilie
40 g Butter
8 „ Salz
1 Prise Cayennepfeffer
1 Eigelb
15 g gerieb. Semmel
20 „ Butter
1/8 l Bratensauce.

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: 1½ Stunde.

Die sauberen, abgestielten Tomaten werden, nachdem oben

eine Scheibe abgeschnitten, mit einem kleinen Löffel ausgehöhlt; das gewonnene Mark reibt man durch ein Haarsieb. Das Schwarzbrot wird mit Schalotte und Petersilie in Butter geröstet, mit dem Tomatenmark abgerührt, mit Salz und Cayennepfeffer abgeschmeckt und, mit dem Eigelb verbunden, in die ausgehöhlten Tomaten gefüllt; diese werden mit Semmel besiebt, mit Butter beträufelt, auf ein gebuttertes, flaches Blechgefäß gestellt und 1/2 Stunde im Ofen gebacken. Man kann Tomaten auch mit Fleischfarce oder Puree von Champignons füllen. Wenn man die Tomaten nicht zur Garnitur verwendet, giebt man Bratensauce dazu.

Tomatenpuree bereitet man wie Tomatensauce, nur nimmt man die doppelte Menge Tomaten, die Hälfte Mehl, 1/2 *l* Bouillon, aber kein Ei. Man verwendet es als Auflage auf Hammelkotelett oder Rindfleisch.

Tomaten in Bouillon.

500 g Tomaten
3/8 *l* Bouillon
5 g Butter.

Kosten: M. 0,75. — Bereitung: 35 Minuten.

Die reifen, abgewischten und abgestielten Tomaten werden dicht nebeneinander in einen kleinen Topf gelegt, und nachdem die heiße Bouillon darauf gefüllt ist, langsam 1/2 Stunde gekocht. Die Bouillon gießt man ab und richtet die Tomaten entweder in einem Gemüsenapf an oder verwendet sie zur Garnitur. Man legt auf jede Tomate eine Messerspitze Butter. Falls man sie in einem Gemüsenapf anrichtet, gießt man die Bouillon über die Tomaten.

Topinambur.

(Erdbirne oder Jerusalemartischocke.)

750 g Topinambur
2 Eßl. Essig }
1 *l* Wasser }
10 g Salz }

1 Portion Holländische-, Tomaten-, Madeira- oder Trüffelsauce.

Kosten: M. 1,00. — Bereitung: 1 Stunde.

Die nach Angabe vorbereiteten Topinambur werden mit Tomaten-, Madeira-, oder Trüffelsauce gar geschmort, oder in Salzwasser mit etwas Essig gar gekocht und mit der Holländischen Sauce vermischt. Man kann sie auch nur in Salzwasser mit 30 g Butter und einer Zwiebel garkochen und mit brauner Butter übergießen.

Topinambur auf andere Art. Nach dem Schälen geschnittene Scheiben backt man in Fett als Garnitur. In Streifchen geschnitten sind sie auch zu feinem Salat zu verwenden. Halb gar gekocht mit Butter und Parmesankäse geschmort wie die Artischocken, zu deren Vermehrung man sie auch verwendet.

Trüffeln in brauner Sauce.

150 g Trüffeln	2 g Fleischextrakt
60 „ Butter	1 Prise Pfeffer
$^5/_8$ *l* braune Jus	1 „ Salz
20 g Mehl	1 „ Zucker
$^1/_4$ *l* Madeira	5 g Butter.

Kosten: M. 5,90. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die Trüffeln werden nach Angabe gereinigt, in heiße Butter gethan, der man $^1/_8$ *l* Jus zufügt, oft bewegt und zugedeckt langsam gar gemacht. Die Gare untersucht man mit einem kleinen Holzspieß (bezw. neuem Holz-Zahnstocher). Dann nimmt man die Trüffeln heraus, reibt sie auf einer kleinen Reibe ringsherum sehr dünn ab, glättet sie an der Oberfläche mit dem Messer und thut die abgeriebenen Schalen in die Butter zurück, zu der man das Mehl fügt. Jus und Madeira gießt man dazu und kocht langsam eine gute braune Sauce, die, wenn nötig, geschäumt wird. Man rührt die Sauce durch das feinste Haarsieb oder preßt sie durch ein Tuch, rührt sie mit Fleischextrakt heiß, schmeckt sie mit Pfeffer, Salz und Zucker ab und erhitzt darin die in 8 Teile geschnittenen Trüffeln, die beim Anrichten noch mit 5 g harter Butter schnell umgeschwenkt wurden. (Als Füllung für Fleischsoufflee mit Trüffeln.)

Trüffeln mit der Schale.

250 g Trüffeln	Weißes Papier u. Zeitungspapier
1 Prise Pfeffer	60 g frische Butter.
10 g Salz	
100 „ fetter Speck	

Kosten: M. 6,40. — Bereitung: 3 Stunden.

Die etwa 50 g schweren Trüffeln werden nach Angabe gereinigt. Nun reibt man jede Trüffel mit Pfeffer und Salz ein, wickelt sie in dünne Scheiben Speck, dann in weißes Papier und darauf in doppeltes Zeitungspapier. Sind alle Trüffeln vorbereitet, so legt man sie $1^1/_2$ Stunde in heiße Asche (z. B. des Grudeofens) oder packt sie in heiße Asche in einen alten Topf und läßt

sie im Bratofen etwa 2 Stunden heiß stehen. Dann wickelt man die Trüffeln sorgfältig, damit ja keine Asche an die Trüffeln kommt, aus dem halbverkohlten Papier, legt sie ohne den Speck in eine erwärmte Serviette und reicht frische Butter dazu.

Trüffelpuree.

100 g Trüffeln	$^1/_8$ *l* braune Jus
40 „ Butter	5 g Butter
10 „ Mehl	1 Prise Pfeffer
3 „ Fleischextrakt	1 „ Salz
3 Eßl. Madeira	1 „ Zucker.

Kosten: M. 3,00. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Trüffeln werden nach Vorschrift gereinigt, gar gemacht, die Trüffelsauce wird wie bei Trüffeln in brauner Sauce hergestellt. Inzwischen reibt man aber die ganzen, von der Schale befreiten Trüffeln auf dem Reibeeisen, verrührt schnell die geriebenen Trüffeln mit der durchgestrichenen Sauce und rührt sie mit 5 g Butter, Pfeffer, Salz und Zucker heiß. Man richtet das Puree in kleinen Näpfchen oder Schalen oder auf Kotelett oder Rührei an oder garniert es mit zerteilten Kiebitzeiern.

Türkischer Weizen (Sweet Corn oder Mais).

20 Maiskolben
15 g Salz }
2 *l* Wasser }
65 g Butter.

Kosten: M. 1,20. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Die vorbereiteten Kolben kocht man 5—10 Minuten in kochendem Salzwasser und trägt sie, auf einer Serviette liegend, auf. Bei Tisch streicht man frische, zu Sahne geriebene Butter darauf und nagt jede Ähre, sie mit der Hand wie Stangenspargel fassend, ab. Man kann türkischen Weizen wie Mixed-Pickles einmachen.

Wachsbohnen.

1 kg Wachsbohnen	95 g Butter
20 g Salz }	10 „ gerieb. Parmesankäse.
3 *l* Wasser }	

Kosten: M. 0,70. — Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Die Bohnen werden abgezogen, in Bündel gebunden, in Salzwasser weich gekocht, recht gut abgetropft, angerichtet, mit brauner Butter übergossen und mit Parmesankäse überstreut. Auch wie Brechbohnen zu kochen.

Weißkohl.

$1^1/_2$ kg Kohl (nach dem Beputzen gewogen)	20 g Zwiebeln, fein geschnitten
20 g Salz	4 „ Kümmel
4 l Wasser	4 Pfefferkörner
1 Prise Natron	10 g Salz
50 g Butter, Bouillon, Bratenfett oder Vineta	$^1/_2$ l Bouillon oder Wasser
	5 g Mehl
	1 Prise weißer Pfeffer.

Kosten: M. 1,15. — Bereitung: 3 Stunden.

40 g Butter oder Fett läßt man zergehen, schmort die Zwiebeln darin, legt den in 16 Teile geschnittenen, vorbereiteten blanchierten Kohl dicht aneinander, streut Kümmel, Pfefferkörner und Salz dazwischen, übergießt ihn mit Bouillon oder Wasser und dämpft ihn, zugedeckt, langsam gar. Dann schwitzt man Mehl und 10 g Fett auf einer Untertasse, verbindet den Kohl damit, wenn er gar ist, und schmeckt ihn mit Pfeffer ab.

Weißkohl, gefüllter. Weißkohl kann ebenso wie Wirsingkohl gefüllt werden; doch ist auch sehr schmackhaft, einen Teil vom Innern des abgekochten und trocken ausgedrückten Kohles fein zu wiegen und mit Fleischfarce genau zu verbinden. Ein Tuch oder eine Form wird mit Fett bestrichen, mit großen Kohlblättern ausgelegt, die Kohlfarce eingefüllt und die Form, nachdem sie oben mit einigen Speckscheiben belegt wurde, geschlossen oder das Tuch zugebunden und der Kohl in Salzwasser $1^1/_2$—2 Stunden gekocht. Nach dem Anrichten überfüllt man den gestürzten Kohlpudding mit Jussauce oder mit aus 5 g Mehl, 5 g Butter, 1 g Kümmel und $^1/_4$ l Bouillon bereiteter Kümmelsauce.

Wirsingkohl.

$1^1/_2$ kg Wirsingkohl (nach dem Beputzen gewogen)	1 Gewürzdosis
10 g Salz	30 g magerer Speck
4 l Wasser	10 „ Butter
40 g Butter oder Bouillonfett	8 „ Mehl
20 g geschnittene Zwiebeln	$^3/_8$ l Bouillon
	1 Prise weißer Pfeffer
	5 g Salz.

Kosten: M. 1,10. — Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Der nach Vorschrift vorbereitete Wirsingkohl wird in kochendem Salzwasser im offenen Topfe abgewellt, herausgenommen, mit kaltem Wasser abgefrischt und mit einem reinen Tuch zu kleinen

Walzen gerollt. 40 g Butter oder Bouillonfett werden in irdenem Topfe erhitzt, die Zwiebeln darin geschmort, Gewürzdosis und Speck in dünnen Scheiben hineingelegt, die Wirsingkohlwalzen dick darauf gepackt, obenauf 10 g Butter gelegt. Das Ganze wird mit Mehl übersiebt, mit Bouillon übergossen, zugedeckt langsam in $1^1/_2$ Stunde gar gedämpft und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Beim Anrichten werden Gewürze und Speck entfernt oder letzterer obenauf gelegt.

Kopf- und Romainsalat als Gemüse wird ebenso bereitet, die Köpfe bleiben aber ganz.

Wirsingkohl, gefüllt.

500 g Wirsingkohl (nach dem Beputzen gewogen)
10 g Salz, 4 *l* Wasser.
30 g Butter, Bouillonfett oder Vineta
30 g Speck
8 „ Mehl
$^3/_8$ *l* dünne Bouillon
1 Gewürzdosis
1 Eßl. Parmesankäse

Zur Füllung (Farce):
125 g gewiegtes od. geschabtes rohes Kalb- od. Rindfleisch
125 g fettes gewiegtes od. geschabtes Schweinefleisch
20 g Zwiebeln
25 „ Butter
35 „ abgeschälte, eingeweichte Semmel
1 Ei
1 Eßl. Parmesankäse
1 Prise weißer Pfeffer
5 g Salz.

Kosten: M. 1,25. — Bereitung: 3 Stunden.

Füllung: Das Fleisch wird durch ein Drahtsieb gerieben. Die Zwiebeln (oder feinen Schalotten) reibt man und dünstet sie in der Butter durch, ebenso auch die ausgedrückte Semmel. In einem Reibenapf vermischt man Fleisch, Semmelkloß, Ei, Parmesankäse, Pfeffer und Salz innig und schmeckt die Farce pikant ab.

Zum Füllen des Wirsingkohls halbiert man den Kopf, kocht ihn in Salzwasser halb weich und kühlt ihn in kaltem Wasser ab; dann löst man die ganzen Blätter ab, legt sie auf ein Tuch nebeneinander, eine Rolle von Fleischfarce darauf, nimmt das Tuch an zwei Stellen, hebt es leise, so daß die Kohlblätter überfallen und rollt sie so um die Farce, drückt sie von außen mit dem Tuch an und schneidet die Rollen in gleichmäßige Teile von beliebiger Größe. In ein irdenes, mit Butter oder Fett ausgestrichenes Geschirr legt man nun den Speck, auf denselben die Rollen, be-

siebt sie mit Mehl, füllt Bouillon darauf, legt die Gewürzdosis dazu, läßt den zugedeckten Kohl langsam gar dünsten, entfernt die Gewürze und besiebt das angerichtete Gemüse mit Parmesankäse.

Kopfsalat, gefüllt. Bereitet man ebenso. Man kann auch eine gebutterte Form mit Blättern auslegen, die Farce einfüllen und den Kohlpudding im heißen Wasserbade kochen.

Zuckerkartoffeln.

500 g Zuckerkartoffeln oder ausgesuchte kleine Kartoffeln	5 g Butter
½ l Wasser }	50 „ Fett
10 g Salz }	10 „ Puderzucker
	1 Prise Salz.

Kosten: M. 0,30. — Bereitung: ¾ Stunden.

Die Kartoffeln werden mit der Schale in Salzwasser abgekocht und abgezogen. Die Butter wird in einer Pfanne gebräunt, das Fett dazugethan; wenn es still ist, werden die ganzen Kartoffeln hineingeschüttet und unter häufigem Schütteln braun gebraten. Sobald sie gute Farbe haben, übersiebt man sie mit Puderzucker und Salz und läßt sie so lange braten, bis sie glänzend braun sind. Durch langes Stehen werden sie weich. Man verwendet die Kartoffeln zur Garnitur von Schmorkohl, Grünkohl, Gänse- oder Entenbraten.

Zwiebeln, gefüllte.

2 große spanische Zwiebeln	¼ l Bouillon
20 g Salz }	3 g Stärkemehl
1 l Wasser }	2 Eßl. Madeira
150 g feine Fleischfarce	2 g Fleischextrakt
20 „ Trüffeln	1 Prise weißer Pfeffer.
20 „ Butter	

Kosten: M. 1,70. — Bereitung: 2½ Stunde.

Die geschälten Zwiebeln werden mit einem Kartoffelbohrer ausgehöhlt, 3 Minuten in Salzwasser abgewellt, in kaltem Wasser abgekühlt und auf einem Tuche abgetrocknet. Eine feine Farce wird mit kleinen Trüffelstückchen pikant gemacht, in eine steife Papiertüte, deren Spitze man unten abschneidet, gefüllt und in die Zwiebeln gespritzt. Das Innere der Zwiebeln schmort man mit der Butter durch und füllt, wenn die Zwiebelabfälle braun sind, die Bouillon nach, legt die gefüllten Zwiebeln hinein und läßt sie im offenen Topfe unter öfterem Begießen langsam eine

Stunde schmoren. Man nimmt die Zwiebeln heraus, gießt die Sauce durch ein Sieb, verkocht sie mit Stärkemehl, in Madeira gelöstem Fleischextrakt und Pfeffer und überzieht damit die Zwiebeln. Beim Anrichten schneidet man jede Zwiebel mit einem sehr scharfen Messer in vier Teile, die man zusammenlegt.

Zwiebeln zur Garnitur.

250 g kleine weiße Zwiebeln
5 „ Salz }
1 l Wasser }
1/8 „ braune Jus od. Bouillon mit 1/2 Theel. Fleischextrakt verbunden.
40 g Zucker
20 „ Butter
1 Prise Salz.

Kosten: 0,65. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Die geschälten Zwiebeln werden mit Salzwasser übergewellt. Abgetrocknet dämpft man sie mit brauner Jus oder Fleischextrakt-Bouillon, Zucker und Butter unter häufigem Schütteln und Begießen braun, weich und kurz ein und schmeckt sie mit Salz ab. Sie müssen wie ein Braten öfter begossen werden und im offenen irdenen Topfe 1/2 Stunde langsam schmoren.

---

7. Vor- und Zwischengerichte.

Aal oder Lachs in Gelee. Für 6 Personen.

1 1/2 kg Aal od. 1 kg Lachs
1 l Wasser }
30 g Salz }
1/4 l Weinessig }
56 g Suppengrün }
1 Gewürzdosis }
50 g Zwiebeln }
1 Citronenscheibe }
10 Tafeln weiße Gelatine
2 Eiweiß und 2 Eierschalen
1 hart gekochtes Ei
1 Pfeffergurke
6 Krebsschwänze.

Kosten: M. 3,80. — Bereitung: 2 Stunden.

Die Haut der vorbereiteten Aale wird abgezogen oder stark mit Salz abgerieben; sie werden in Stücke geschnitten, ausgenommen, gewaschen und auf ein Sieb gelegt. Lachs bleibt unzerschnitten und wird mit einem Stück Musselin umbunden. In eine Kasserolle giebt man Wasser, Salz, Essig, Suppengrün, Gewürz,

Zwiebeln und die Citronenscheibe, läßt alles 1/4 Stunde kochen, legt die Fischstücke hinein, die 20 Minuten (je nach der Dicke mehr oder weniger) leise kochen müssen, nimmt sie heraus, und löst in 1 *l* der abgeschmeckten, entfetteten, mit Fleischextrakt oder Speisecouleur rheinweinähnlich gefärbten Fischbrühe 10 Tafeln Gelatine auf. Diese Masse wird mit Ei und Eierschale nach Vorschrift geklärt und durchgegossen. Dann läßt man auf dem Boden der Form einige Eßlöffel davon zu Gelee erstarren, legt eine hübsche Verzierung von Eier- und Pfeffergurkenscheiben mit Krebsschwänzen darauf, schüttet vorsichtig 4 Eßlöffel Gelee auf und schichtet nun lagenweise Fischstücke und Gelee, bis der Fisch verbraucht ist. Obenauf gießt man Gelee. Hat man kein Eis zur Verfügung, so muß man das Gericht einen Tag vor dem Gebrauch bereiten und stellt die Form dann in kaltes Wasser. Das Gelee wird vorsichtig gestürzt, s. Vorbereitung: Formen. Nach Belieben umkränzt man das Gelee mit Salat und Citronenscheiben und giebt es mit (1 1/2 Portion) Mayonnaisen- oder Remouladensauce. Man kann den Fisch auch in einen Napf legen und das Gelee einfach darüberfüllen und nimmt dann nach Bedarf Fisch heraus.

Aalroulade, kalt.

1 kg Aal	2 hartgekochte gewiegte Eier
1 Gewürzdosis	2 Eßl. Kräuter } gewiegt
28 g Suppengrün	2 Schalotten } gewiegt
25 „ Zwiebeln	1 Theel. Kapern } gewiegt
30 „ Salz	1 Prise Salz und Pfeffer
1 *l* Wasser	3 Eßl. Essig.

Kosten: M. 2,80. — **Bereitung:** 3 Stunden.

Nachdem der vorbereitete Aal gehäutet ist, schneidet man Kopf und Schwanz ab und den Fisch den Rücken lang auf, löst die Gräte sorgfältig aus, reinigt den Aal von den Eingeweiden und teilt ihn längs und quer, so daß man 4 gleiche Stücke hat, die man einsalzt. Saubere Haut, Gräten, Kopf und Schwanz werden klein geschnitten und mit Gewürzen, Suppengrün, Zwiebeln und Salz, zugedeckt, mit Wasser gekocht. Alle übrigen gewiegten Zuthaten werden mit Pfeffer und Salz vermischt und gleichmäßig auf die Innenseite der Aalfilets verteilt, die dann, fest aufgerollt, mit Bindfaden umwickelt, in sauber ausgebrühte Mullläppchen eingebunden und in der Aalbouillon, der man Essig nach Geschmack zusetzt, in 3/4 Stunden langsam gar kochen. Nachdem sie in der Bouillon beinahe auskühlten, preßt man die Rouladen zwischen

2 Teller, um sie, nach einigen Stunden ausgewickelt, in dünne Scheiben schneiden zu können, die man entweder in den inzwischen von der Aalbouillon bereiteten Gallert legt oder mit grünem Salat und Eiern anrichtet, nach Belieben auch mit Kapern und Pfeffergurken garniert. Man reicht hierzu gern Mayonnaisen- oder Remouladensauce.

Aspik, kräftiges.

Zum Einlegen von Fleisch, Fisch oder Geflügel.

250 g magerer Schinken	30 g Suppengrün
25 „ Butter	1 Stiel Thymian
$1^1/_2$ kg Rinderhesse	1 „ Esdragon
1 „ Kalbshesse	1 Gewürzdosis
$^1/_4$ Huhn	25 g Salz
90 g Zwiebeln	3 *l* Wasser.

Nach dem Entfetten auf 1 Liter Bouillon:

$^1/_8$ *l* Weinessig	$^1/_2$ Eiweiß, Eierschale
$^1/_8$ „ Madeira od. Weißwein	$^1/_8$ *l* Wasser.
10 od. 13 Tafeln weiße Gelatine	

Kosten: M. 4,90. — Bereitung: 6 Stunden.

Der Schinken wird in Butter angebraten und mit allen Zuthaten, fest zugedeckt, auf gelindes Feuer gestellt. Wenn die Bouillon 4 Stunden ununterbrochen langsam gekocht hat, wird sie durchgegossen und bis zum anderen Tage kalt gestellt. Dann entfettet man sie sorgfältig, nimmt auf 1 *l* Bouillon $^1/_8$ *l* Essig, $^1/_8$ *l* Madeira oder Weißwein, im Winter 10, im Sommer 13 Tafeln gewaschene Gelatine und löst sie in der Bouillon schnell auf. Das Ganze wird abgeschmeckt nach Vorschrift geklärt und durchgegossen, s. Vorbereitung: Gallert klären. Das zuerst Durchgelaufene wird trübe sein, deshalb wird es zurückgegossen und filtriert dann klar. Über das Tuch wird ein großer Deckel gedeckt. Man kann den Aspik auch vor dem Klären mit Fleischextrakt oder Speisecouleur färben, auch erkaltet mit einem Schneeschläger zu Aspik zur Garnitur schlagen. Das Fleisch wird zu beliebigen Verwendungen verarbeitet (falscher Schmorbraten; Kalbfleisch mit Petersiliensauce; Schinken, gewiegt zu Maccaroni; Huhn zu Haché von Huhn, Hühnerpureesuppe). Selbstredend kann man die Kosten dieses Aspiks bedeutend verringern, wenn man z. B. die Bouillon eines gekochten Schinkens, welche mit denselben Zuthaten gekocht werden kann, oder Abfälle eines Schinkens, Bratenknochen, Hühnergerippe u. s. w. dazu verwendet und ungefähr 1 kg davon auf 1 *l* Wasser rechnet.

Aspik von Rindfleischbouillon mit Einlage von Fleisch oder Geflügel. Für $1/2$ Liter.

$1/2$ *l* klare, kräftige, entfettete Rindfleischbouillon
Essig oder 1 Eßl. Madeira
Salz nach Geschmack
1 Tropfen Zuckercouleur oder Fleischextrakt zum Färben
4 Tafeln weiße Gelatine
375 g kaltes Fleisch oder ein junges gebratenes Huhn
1 saure Gurke.

Kosten: M. 2,05. — Bereitung: $3/4$ Stunden.

Die Flüssigkeit wird erwärmt und mit Essig oder Madeira und Salz abgeschmeckt und gefärbt, die Gelatine wird dazu gethan, darin gelöst und die Flüssigkeit zum weiteren Gebrauch durch ein feines Sieb gegossen. In Ermangelung von Bouillon kann man auch 1 Theelöffel Fleischextrakt, 2 Pfefferkörner, Gewürz und $1/4$ Lorbeerblatt mit Wasser aufkochen, mit Weißwein oder Essig abschmecken und wie oben vollenden. Diese Menge genügt, um 375 g sauber von den Kanten befreites, gescheibtes oder gewürfeltes, kaltes, gebratenes oder gekochtes Fleisch, **Schweinefleisch, Schweinebraten** oder **Schweinefilet, Rinderfilet** oder zerlegtes **Huhn, gekochte Zunge** oder **gargemachte Gänseleber** in Gelee zu legen. Der Napf oder die Form, möglichst von Porzellan, wird mit einigen Eßlöffeln Aspik ausgegossen; wenn er erstarrt ist, legt man eine Verzierung von Gurkenscheiben oder beliebige andere Zuthaten darauf, gießt einen Eßlöffel Aspik darüber und schichtet die Einlage schuppenartig gleichmäßig darauf, gießt die Form mit Aspik voll und läßt ihn in der Kälte erstarren.

Auflauf von Fasan s. Restverwendung Fasan.

Austern.

4 Dtz. Austern
1 Citrone.

Kosten: M. 10,10. — Bereitung: $1/2$ Stunde.

Man legt Servietten auf Schüsseln oder Bretter, die vorbereiteten Austern alle nach einer Seite zierlich darauf und umgiebt sie mit Citronenachteln; oder man richtet sie gleich auf Tellern mit Papiermanschetten an. Man giebt gern ein Stückchen Chesterkäse und Citrone dazu. In den Hansestädten entfernt man die

Austernbärte, schneidet die Austern los und dreht sie auf der Schale um.

Austernsalat. Man zerkleinert Austern mit Citronensaft, Öl, Pfeffer, Salz und gewiegter Petersilie.

Muschelsalat. Ebenso von Muscheln.

Austernragout wird wie Austernsauce bereitet. Man nimmt nur noch 40 g Trüffeln in Stücken, 4 eingemachte Hahnenkämme, 65 g Champignonsköpfe und 125 g gar gedünstete Kalbsmilch, in Größe der Austern geschnitten, hinzu; zur Sauce sind 5 g Mehl mehr zu nehmen. (Eier sind nie zu verwenden, da sie den feinen Geschmack nehmen.)

Beefsteak (à la tartare), rohes.

625 g Schabefleisch	1 Pfeffergurke
8 g Salz	1 Salzgurke
1 „ weißer Pfeffer	60 g Sardellen
4 Eigelb	1 Eßl. Kapern
10 g gewiegte Zwiebeln	1/2 „ Wasser.

Kosten: M. 2,10. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Sehr frisches, sehnenfreies Rindfleisch wird mit etwas Wasser geschabt und gewiegt oder durch die Maschine genommen, mit Salz und einer Prise Pfeffer vermischt; mit zwei Kellen formt man aus dem so zubereiteten Fleisch vier 2 cm dicke Beefsteaks, drückt in die Mitte derselben eine kleine Vertiefung und mit dem Messer Carreaux darauf, legt je ein rohes Eidotter sorgfältig in die Höhlung und garniert die Beefsteaks zierlich mit Zwiebelhäufchen, klein geschnittenen Gurken, aufgerollten Sardellen, Kapern und beliebigen anderen Delikatessen. Essig, Mostrich und Öl werden dazugereicht. An dieser Stelle sei darauf hingewiesen, daß im Hinblick auf die Ausbreitung der Tuberkulose rohes Fleisch eine keineswegs gefahrlose Speise ist.

Bratenragout (braun) s. Restverwendung Braten.

Entenschwarzsauer s. Restverwendung Gänseklein.

Fischragout, gebacken s. Restverwendung Fisch.

Fischsoufflee s. Restverwendung Fisch.

Fleischpudding s. Restverwendung Fleisch gekochtes.

Gänseleberpain, warm oder kalt.

450 g = 3 Gänselebern	40 g Butter
150 „ frisches Schweinefett	3 Eier
20 „ Zwiebeln } gerieben	50 g gerieb. Parmesankäse
5 Schalotten } gerieben	8 „ Salz und Pfeffer
1/8 l Milch	10 „ Butter zur Form.
60 g Semmel	

Kosten: M. 2,40; **billiger:** anstatt Parmesankäse — Schweizerkäse. — **Bereitung:** 2 Stunden.

Die Leber wird gehäutet, gewiegt und durch ein Sieb gestrichen, ebenso das Schweinefett. Zwiebeln und Schalotten nebst der in Milch eingeweichten, ausgedrückten Semmel schwitzt man in der Butter im irdenen Topfe und reibt sie mit Eigelb, Käse und der durchgestrichenen Masse im Reibenapf gehörig durch, schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab und zieht den steifen Schnee der Eier darunter. In einer gut gebutterten Form kocht der Pain 1 Stunde. Warm giebt man ihn mit einer pikanten braunen Sauce. Kalt garniert man ihn mit Fleischaspik, der mit 1 Eßlöffel Madeira versetzt wurde. Man kann ihn durch Trüffelwürfelchen verfeinern, die Masse auch in einen Blechrand füllen, im Wasserbade im Ofen gar werden lassen und gestürzt, in der Mitte gedünstete Gänseleberscheiben, Trüffeln und kräftige Sauce oder auch gebratene Krammetsvögel anrichten. In kleinen Kästchen angerichtet ist der Pain in 30 Minuten gar. 6 Kästchen von 1 Gänseleber.

Entenleberpain, Kalbsleberpain lassen sich ebenso von Kalbsleber oder Entenleber bereiten.

Gänseleberpastete, Straßburger. Für 6 Büchsen.

1 1/2 kg fette Gänselebern	5 Lorbeerblätter
1 l Milch	60 g Zwiebeln
185 g Trüffeln	2 Eßl. Schweinefett
750 „ frisches Schweinerückenfett	20 g Salz
500 g Schweinefleisch entsehnt	1/2 Theel. Citronenzucker
500 „ Kalbfleisch aus d. Keule	1/2 „ getrocknete, gestoßene, gesiebte Champignons
1 Citrone	6 flache Blechbüchsen.

Kosten: M. 20,20. — **Bereitung:** 6 Stunden.

Die Lebern werden 12 Stunden in Milch gelegt. Die Trüffeln werden geschält, in dicke Stifte geschnitten uud damit die gehäuteten und in einige große Stücke geteilten, von allen

weichen Teilen befreiten Lebern gespickt. Diese werden nun einige Stunden mit Citronensaft und Lorbeerblättern mariniert, öfter begossen, aber zugedeckt, bis die Farce fertig ist. Aus dem Schweinefett schneidet man 6 gleichmäßige dünne Böden zum Decken der gefüllten Büchsen. Die Fettabfälle, die 500 g betragen müssen, werden mit dem würflig geschnittenen Schweine- und Kalbfleisch dreimal durch die Fleischhackmaschine getrieben. Die Zwiebeln werden fein gewiegt und in einer Kasserolle mit 2 Eßlöffeln Schweinefett und den sauberen, gewiegten Trüffelschalen geschwitzt; unter fortgesetztem Rühren fügt man das gewiegte Fleisch hinzu, läßt es heiß werden, aber nicht kochen, rührt es in einer Reibesatte ordentlich weiß und vermischt es mit der aus den kleinen Leberstücken und der Leberhaut geschabten Masse. Das Ganze wird durch ein Drahtsieb gestrichen und mit Salz, Citronenzucker und Champignonspulver pikant abgeschmeckt. Die Blechbüchsen werden unten recht dicht mit Farce bestrichen, dann die Lebern mit den Trüffeln daraufgelegt, die Büchse mit Farce fest zugestrichen, mit den Fettböden belegt, zugelötet und in kochendem Wasser gekocht: 500 g Büchsen 2 Stunden, 1 kg Büchsen $2^1/_2$—3 Stunden. Während die Büchsen erkalten, müssen sie oft gewendet werden, damit Fett und Fleischsaft nicht oben bleiben. Diese Pasteten halten sich jahrelang. Man kann sie nach Belieben reicher mit Trüffeln ausstatten, indem man große Stücke dazwischen legt. Zu der Zeit der fetten Gänselebern giebt es frische Trüffeln, die für die Pastete aromatischer sind, doch kann man im Notfalle auch eingemachte Trüffeln verwenden.

Pasteten anzurichten. Man hat darauf zu achten, daß die Pastete absolut kalt ist, man setzt sie also auf Eis, in kalte Luft oder Wasser. Auf eine Schüssel wird entweder ein kleiner Berg Aspik gelegt oder ein umgekehrter kleiner Teller, auf dem eine Spitzenpapiermanschette mit Eiweiß oder Oblate befestigt wurde. Das Messer oder den scharfen Löffel, je nachdem man die Pastete geschnitten oder ausgestochen anrichten will, taucht man in heißes Wasser. Das Fett kratzt man sorgfältig von der Oberfläche der Pastete ab und fährt mit einem spitzen Messer um die Pastete herum, stürzt sie auf ein Brett und schneidet mit dem heißen Messer gleichmäßige Stücke, indem man die Pastete ganz durchschneidet und aus den großen Scheiben beliebige Größen teilt, die man auf der vorbereiteten Schüssel hübsch und hoch anrichtet. Oder man sticht nach der Entfernung des Fettes flach mit dem heißen Löffel Stücke aus der Pastete ab, legt zuerst in die Mitte

die Stücke von der Oberfläche, taucht den Löffel immer wieder in heißes Wasser und legt die Stücke schuppenförmig auf die Schüssel. Man umkränzt die Pastete mit gehacktem Aspik und kann sie auch noch mit einigen Trüffelscheiben besonders belegen.

Gänseschwarzsauer s. Restverwendung Gänseklein.

Gänse- oder Entenweißsauer.

1 Gans oder 2 Enten	1 Lorbeerblatt
4 Kalbsfüße	3 Stiele Kräuter
5 *l* Wasser	1/4 *l* Weinessig
10 g Salz	Speisecouleur od. Fleischextrakt zum Färben nach Bedarf
180 „ Zwiebelscheiben	
2 Gewürzdosen	3 Eiweiß und 3 Eierschalen zum Klären.
42 g Suppengrün	

Kosten: M. 6,30. — Bereitung: 5 Stunden.

Eine sauber vorbereitete, nicht zu fette Gans oder 2 Enten schlägt man in beliebig große Stücke, läßt sie einige Stunden in kaltem Wasser wässern (oder zerlegt sie auch nach dem Kochen), thut sie in eine Kasserolle, giebt sauber gewaschene, zerschlagene Kalbsfüße dazu, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer, schäumt sie gehörig ab, fügt Salz, Zwiebeln, Gewürze, Suppengrün, Lorbeerblatt, Kräuter, sowie Essig dazu und läßt das Fleisch langsam weich kochen. Wenn die Bouillon halb erkaltet ist, nimmt man das Fleisch heraus und legt es, sauber beputzt, in einen Steintopf. Die entfettete Bouillon kocht mit den Kalbsfüßen bis auf 3 *l* ein. Nachdem man sie färbte, schmeckt man mit Essig und Salz ab. Die Bouillon wird nach Vorschrift geklärt, durchgegossen und abgekühlt über das Gänsefleisch gefüllt. Die Zwiebeln sind besonders einzulegen. Die Fleischstücke müssen vor dem Einlegen kalt abgespült werden. Will man das Weißsauer schnell verbrauchen, so läßt man die Kalbsfüße weg und gießt aufgelöste weiße Gelatine (30 Tafeln auf 3 *l* Bouillon) in die eingekochte, entfettete Bouillon und klärt alles zusammen nach Vorschrift.

Hasenklein s. Restverwendung Hasenklein.

Hummer, kalt.

(Zuthaten und Kosten s. Fischgerichte: Hummer.)

Bereitung: 2 Stunden.

Der Hummer wird nach Angabe gekocht und, wenn er gar ist, mit kaltem Wasser, worin er abkühlen muß, abgeschreckt. Nach

dem Abtrocknen legt man ihn noch 1 Stunde unter ein beschwertes Brett. Man bepinselt den Hummer gern mit Öl, richtet ihn, wie den warmen Hummer aufgeschlagen, recht sauber an und reicht Mayonnaisensauce oder frische Butter dazu.

Hummer (nach amerikanischer Art).

1 Hummer von 750 g	2 Eßl. gewiegte Kräuter
1/2 Portion braune kräftige Grundsauce	2 gerieb. Schalotten
	40 g Champignons
120 g Tomatenbrei	20 " Trüffeln
1/16 *l* Weißwein	15 " Salz
1 Prise Cayennepfeffer	40 " Butter.

Kosten: M. 6,30. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Man kocht den Hummer nach Angabe gar, bricht entweder alles Fleisch, das man in zierliche Stücke schneidet, heraus, oder schlägt den ganzen Hummer mit der Schale in Stückchen und deckt ihn zu. Die Schalen (im ersteren Falle gestampft), verkocht man mit Grundsauce, Tomatenbrei und Wein 1/2 Stunde, reibt sie dann durch ein Sieb (die Sauce muß reichlich 1/4 *l* betragen), giebt das Fleisch, die gemischten Zuthaten, die Butter und das noch etwa nötige Salz dazu, läßt alles heiß werden und richtet das Gericht nach Belieben mit gerösteten Semmelcroutons garniert an. Mit der Schale dünstet man die Hummerstücke in der von Grundsauce, Wein, Tomatenbrei, gewiegten Kräutern und Butter hergestellten Masse zugedeckt etwa 10 Minuten, kostet sie mit Cayennepfeffer ab und richtet das Gericht an.

Kalbfleisch gepökelt als kalte Schüssel.

Für 6 Personen (Vorrat).

1 1/2—2 kg Kalbfleisch aus der Keule	2 g Thymian
	2 " Wacholderbeeren
10 g Salz	50 " Zwiebeln
5 " Salpeter	1 Eßl. Suppengrün
4 Citronenscheiben	2 *l* Weinessig
2 Lorbeerblätter	125 g Sardellen } gewiegt
9 Nelken	1 Eßl. Petersilie } gewiegt
20 weiße Pfefferkörner	1 Theel. gerieb. Zwiebel
2 g Esdragon	120 g Öl.
2 " Basilikum	

Kosten: M. 5,85. — Bereitung: 1 Stunde.

Das Fleisch häutet man und klopft es gut, reibt es mit Salz und Salpeter ein und legt es gleich in den Topf, in dem es gekocht werden soll. Dann thut man Gewürz, Kräuter, zerschnittene Zwiebeln und Suppengrün hinzu, und zwar kommt die Hälfte dieser Zuthaten unter das Fleisch, die andere Hälfte darauf; dann gießt man den Essig darüber. Nach vier Tagen — das Fleisch muß jeden Tag in dem Essig gewendet werden, — kocht man es mit allem Gewürz in halb Essig, halb Wasser in etwa 25 Minuten nicht zu weich und läßt es in der Brühe erkalten. Nachdem Gewürz und Fleisch aus der Brühe genommen sind, schneidet man es in Scheiben, vermischt Sardellen, Petersilie, und geriebene Zwiebeln mit dem Öl, begießt das Fleisch fleißig damit und richtet mit oder ohne Remouladensauce an. Auch als Gemüsebeilage zu verwenden.

Kalbsbratenpain s. Restverwendung Kalbsbraten.

Kalbsbratenragout (weiß) s. Restverwendung Kalbsbraten.

Kalbsbratenragout in Muscheln s. Restverwendung Kalbsbraten.

Kalbsfüße gebacken s. Restverwendung Kalbsfüße.

Kalbsmilchgerichte (kleine, feine).

500 g Kalbsmilch	8 Krebse oder 65 g Gänseleber
Eine 125 g Büchse Champignons	1 Portion weiße oder braune Sauce.

Kosten: M. 3,70. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die vorbereitete Kalbsmilch wird gar gemacht, in kleine Würfel geschnitten, ebenso auch Champignons, Krebsschwänze oder gar gemachte Gänseleber, dann mit einer fertigen pikanten Sauce erhitzt, in Kästchen oder Muscheln gefüllt (Feines Ragout, **Ragout fin**) oder auch auf kräftigem Bouillonreis angerichtet. Man kann das Ragout, mit Semmel besiebt, mit Butter oder Krebsbutter beträufelt, 10 Minuten bei 138° C. backen lassen. Unterhitze ist zu vermeiden, da die Sauce sonst kocht und dünn wird.

Karpfenstücke, kalte mit Marinade.

1 kg Karpfen	1 Gewürzdosis
$^1/_8$ *l* Weinessig	40 g Zwiebeln
10 g Salz	1 Theel. Zucker
$^1/_4$ *l* Rot- oder Weißwein	1 Tropfen Speisecouleur
2 g Fleischextrakt } gelöst	1 Kopf Salat } zum
$^1/_8$ *l* Wasser } gelöst	2 Citronenscheiben } Garnieren.

Kosten: M. 2,65. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Der Karpfen wird geschlachtet, das Blut in $^1/_{16}$ *l* Essig aufgefangen; darauf schuppt man ihn, schneidet ihn in Stücke und salzt ihn. Den Rogen, bezw. die Karpfenmilch, kocht man besonders in Salzwasser. Wein, gelösten Fleischextrakt, Gewürze, Zwiebeln, Salz und $^1/_{16}$ *l* Essig läßt man aufkochen und den Karpfen, zugedeckt, schnell in dieser Marinade gar werden. Herausgenommen, legt man ihn auf eine Schüssel, verbindet die Sauce mit dem zerquirlten Blut, schmeckt sie mit Zucker ab, färbt sie mit Speisecouleur, richtet sie über dem Karpfen, der darin erkalten muß, an und garniert die Schüssel mit Salat und Citronenscheiben.

Krebse à la Bordelaise.

15 große Krebse	1 Knoblauchprise
65 g rohe Schinkenwürfel	1 Gewürzdosis
25 „ klein geschnitt. Zwiebeln	10 g Salz
25 „ geputzte, klein geschnitt. Karotten	$^3/_4$ *l* Weißwein
65 g Butter	20 g Butter
1 Zweig Thymian	30 „ Mehl
1 Strauß Petersilie	1 Prise Cayennepfeffer
1 Lorbeerblatt	20 g Butter
	1 Eßl. gewiegte Petersilie.

Kosten: M. 6,40. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die Krebse werden nach Angabe vorgerichtet. In einem Topfe werden Schinkenwürfel, Zwiebeln, Karotten in Butter gelb geschwitzt, Kräuter, Gewürz, Salz und Wein hinzugefügt, und die Krebse 20 Minuten in der Flüssigkeit gekocht, (s. Vorbereitung) herausgenommen und, mit heißen Tüchern bedeckt, heiß gehalten. 20 g Butter und 30 g Mehl werden zusammengerührt, mit der Krebsbouillon verbunden und mit ihr zu $^1/_3$ der Menge schnell eingekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen und mit Cayennepfeffer abgeschmeckt. Die Krebse werden mit etwas Butter und Petersilie über dem Feuer heiß geschwenkt, angerichtet; die Sauce wird dazugegeben.

Krebse aux fines herbes.

1 Schock Mittelkrebse	1 Prise weißer Pfeffer.
$^1/_4$ *l* gute weiße Bouillon	1 „ Salz
20 g Butter	2 Eßl. gewiegte Kräuter
20 „ gewiegte Zwiebeln	3 *l* Wasser } z. Abkochen.
20 „ Mehl	45 g Salz } z. Abkochen.

Kosten: M. 6,40. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die Krebse werden nach Vorschrift abgekocht, Schwänze und Scheren ausgebrochen und, mit einigen Eßlöffeln Bouillon über-

füllt, hingestellt. Aus den Schalen bereitet man Krebsbutter zum Vorrat. Aus Butter, Zwiebeln, Mehl und Bouillon wird in irdenem Topfe eine weiße Sauce gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen, mit Pfeffer, Salz und Kräutern abgeschmeckt, das abgetropfte Krebsfleisch darin erhitzt und das Gericht, in einem Rand oder mit gefüllten Krebsnasen garniert, mit Krebsbutter beträufelt, angerichtet.

Languste hübsch anzurichten. Für 8 Personen.

1 Languste von $1^1/_4$ kg	6 kleine Papierkästen
1 dicke Brotscheibe von einem 50 Pfennigbrot	1 Dtz. Austern
1 Papiermanschette	65 g Kaviar
50 g Trüffeln	125 „ Crevetten
$^3/_{16}$ l Gallert	1 kleinste Büchse Sardinen
12 kleine Muschelschalen	1 Artischocke oder 1 Kopf Endivien.

Kosten: M. 16,50. — Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Langusten werden wie Hummer abgekocht und nach dem Erkalten angerichtet. Ein Hauptreiz dieser Schüssel liegt im geschmackvollen Anrichten. Eine 40—45 cm lange Schüssel wird mit einer 7 cm dicken Brotscheibe belegt, die man an einer Seite etwas abschrägt; darauf legt man eine Papiermanschette so zusammen, daß sie auf die Schüssel paßt und klebt sie mit Eiweiß fest. Den Langustenschwanz zieht man mit Hilfe eines Messers vorsichtig aus dem Leib, legt die Nase auf die Manschette in die Mitte der Schüssel und bohrt sie mit einem verzierten Spieß oder einer kleinen, mit Salat und Citronen garnierten Spicknadel auf dem Brot fest. Den Schwanz schneidet man mit einer Schere auf, indem man ihn umkehrt, die untere Seite aufschneidet und das Fleisch unversehrt heraushebt, der obere Teil der Schwanzschalen wird wieder in den angerichteten Leib geschoben und dient für die tranchierten Schwanzstücke als Unterlage. Den Schwanz schneidet man in dünne schräge Scheiben, eine rohe oder eingemachte, geschälte, recht schwarze Trüffel gleichfalls, und richtet die Scheiben abwechselnd auf dem Schwanzgerüst schuppenartig an. Dann überfüllt man das Ganze mit etwas Gallert, damit das Fleisch nicht austrocknen kann. Kleine Muscheln und Papierkästchen, auch kleine Kästchen oder Muscheln von Teig [Croustaden] werden mit Austern, Kaviar, Crevetten, Sardinen, mit je einem Theelöffel Gallert überzogen, gefüllt, um die Languste herumgelegt; dazwischen kommen einige weich gekochte Artischockenviertel oder Endivien. Man kann die Anordnung sehr verändern, indem man beliebige kleine, feine Beigaben zur Garnierung ver-

wendet. Langusten werden als Zwischengericht beim Mittag- oder Abendessen oder als feine Schüssel vor dem Braten gegeben. Eine schöne Mayonnaise, die man mit einer Messerspitze engl. Senf schärfen kann, oder eine kalte Kräutersauce wird gern dazugereicht. Sind mehr als 8 Personen zu Tisch, so nimmt man 2 Langusten, die Nasen gegeneinander angerichtet, dadurch erhält die ganze Schüssel ein noch schöneres Aussehen.

Pasteten, römische. Zu etwa 6 Stück.

1 großes Ei	1 Prise Zucker
1 Theel. dicke Sahne	1 kg Backfett oder Vineta zum vorübergehenden Gebrauch
1 Prise Salz	
1 Theel. Öl	
20 g Mehl	1 Bogen Löschpapier.

Kosten: M. 0,65. — Bereitung: 20 Minuten.

Man braucht zu diesem Gebäck, das zur Aufnahme von kleinen Ragouts als Vorspeise dient, ein mit einem Holzgriffe versehenes Eisen, daß man in Pilz- oder kleiner Pastetenform kaufen kann. Der Teig wird kurz vor dem Gebrauch wie Eierkuchenteig eingerührt und davon etwas in ein Weinglas gefüllt. Man macht das Fett heiß, taucht das Eisen in das Fett, dann zur Hälfte seiner Höhe in den Teig im Weinglas, führt es zum Ausbacken sofort in das dampfende Fett, das so hoch wie die Form ist, im Topfe stehen muß. Der Teig läßt nun los und bildet kleine hohle Förmchen; haben sie goldgelbe Farbe, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie auf Löschpapier und schneidet mit der Schere den Rand glatt. Man füllt sie mit heißem feinem Ragout und garniert sie mit krauser gebackener Petersilie oder füllt sie als süße Speise mit Kompott. Man nimmt in das Glas möglichst wenig Teig, da er sich durch das heiße Eisen leicht verdickt.

Rebhuhnweißsauer. (Rebhuhn in Gelee).

(Gute Verwendung alter Rebhühner.)

2 alte Rebhühner	$^3/_4$ *l* Wasser
65 g magerer Schinken	10 Tafeln weiße Gelatine
10 „ Butter	1 Eßl. Citronensaft
20 „ Zwiebeln	2 „ Madeira
1 Gewürzdosis	1 Eiweiß } zum Klären.
10 g Salz	1 Eischale } zum Klären.

Kosten: M. 2,15. — Bereitung: 4 Stunden.

Die Rebhühner werden vorbereitet. Der Schinken wird in

Würfel geschnitten und in Butter angebraten. Rebhühner, Schinken, Zwiebeln, Gewürz und Salz werden mit $^3/_4$ l Wasser übergossen und nicht zu weich gekocht. Die Bouillon wird durch ein Sieb gegossen, entfettet, die Gelatine darin aufgelöst und mit Citronensaft und Madeira abgeschmeckt. Eiweiß und Eischale werden zerklopft, mit etwas Rebhuhnbrühe verdünnt und in die Flüssigkeit geschlagen, und diese nach Vorschrift geklärt und filtriert. Die Hühner werden abgespült, schön zerlegt, in einen Napf gelegt, das Aspik wird darüber-gefüllt; das erkaltete Gericht wird nach Belieben gestürzt und mit Salat oder Citronenscheiben garniert. Man kann auch Vorrat von diesem Gericht kochen, dann muß man die Töpfe, in die man die Hühner thut, nach dem Erkalten mit Schweinefett zuschmelzen. Anstatt Citronensäure und Wein kann man auch Essig verwenden. Auch von jedem anderen Geflügel zu bereiten, **Birkhuhn, Fasan, Haselhuhn, Krammetsvögel, Schneehuhn, Schnepfe, Wachtel in Gelee (Birkhuhn-, Fasan-, Haselhuhn-, Krammetsvögel-, Schneehuhn-, Schnepfen-, Wachtelweißsauer).**

Hase in Gelee (Hasenweißsauer), gute Verwendnng eines alten Hasen, wird ebenso bereitet.

Schweinefilet als Frühstücksgericht.

375 g Schweinefilet	10 g Salz
500 „ gekochte Kartoffeln in Scheiben	1 Prise weißer Pfeffer
40 g Schweineschmalz	$^1/_{16}$ l Brühe
15 „ Zwiebelwürfel	$^1/_{16}$ „ Rotwein
20 „ Butter	2 g Fleischextrakt
	5 „ Stärkemehl.

Kosten: M. 1,30. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Die Kartoffelscheiben werden in dem Schweineschmalz gebraten. Das Schweinefilet wird gehäutet und in Würfel von 1 cm Stärke zerschnitten. In einer Pfanne schmort man die Zwiebelwürfel in der Butter gelb, thut die Fleischwürfel hinein, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und überbratet sie 3 Minuten. Eine Mischung von Brühe, Wein, Fleischextrakt und Stärkemehl wird aufgekocht; in ihr müssen Kartoffeln und Fleisch noch einmal zusammen heiß geschwenkt werden.

Schweinefleisch, saures.

750 g Schweinekamm	10 g Salz
$^1/_4$ l Essig	1 Gewürzdosis
60 g Zwiebelscheiben	$^3/_4$ l Wasser.

Kosten: M. 1,45. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Das Schweinefleisch wird in gleichmäßige Portionsstücke geschlagen, die kurz und 1½ cm dick sind, und mit Wasser, Essig, Zwiebeln und Salz langsam im irdenen Topf, weich gedämpft. Die Gewürzdosis kommt erst nach dem Schäumen hinzu. Alles kocht langsam 1—1½ Stunde, wird entfettet, nach Essig und Salz abgeschmeckt und mit der dünnen Bouillon angerichtet. Man giebt gern Mehlklöße oder Markklöße dazu und kann solche auch in die Bouillon thun und mit derselben anrichten.

Schweinefleisch, saures, in Aspik oder Sülzkotelett. Mit 6 Tafeln (auf ½ *l* Flüssigkeit) abgewaschener weißer Gelatine verkocht, giebt die Bouillon einen wohlschmeckenden Gallert, den man warm über die in einen runden Napf gelegten Fleischstücke füllt, erkalten läßt und stürzt. Man kann die Flüssigkeit mit Fleischextrakt oder Speisecouleur goldgelb färben. Sollte der Gallert nicht klar sein, so wird er sorgfältig entfettet und nach Vorschrift geklärt.

Schweineroulade. Hierzu kann man jedes mit Fett durchwachsene Stück Schweinefleisch nehmen, z. B. 1¼ kg Kamm. Man löst die Knochen heraus, umwickelt das Stück mit Bindfaden zu einer hübschen Rolle und kocht es wie saures Schweinefleisch.

Soufflee von Fleisch, Fisch, Geflügel und Leber, warm oder kalt. Für 4—6 Personen.

750 g rohes Fleisch	5 Eßl. dicke süße Sahne
200 „ Mehlkloß	1 „ gewiegte Petersilie
40 „ Butter	4 Eier
2 Theel. gerieb. Parmesankäse	10 g Salz
1 gerieb. Schalotte in 5 g Butter geschwitzt	1 Prise weißer Pfeffer
	5 g Butter zur Form.

Kosten: M. 2,60. — Bereitung: 2½ Stunde.

Man kann zu dieser pikanten Speise ganz beliebige Fleischarten nehmen: rohes Kalb-, Huhn-, Rebhuhn-, Haselhuhn-, Birkhuhn-, Schneehuhn-, Schnepfen-, Perlhuhn-, Fasan-, Wild-, Rotwild-, Damwild-, Hasen- oder Fischfleisch, in heißer Butter steif gewordene Leber oder Kalbsmilch. Das Fleisch wird sauber zerschnitten, einige Male durch die Fleischhackmaschine genommen oder in einem Steinmörser gestoßen und dann nach und nach durch ein Draht- oder grobes Haarsieb gestrichen. Der vorher bereitete Mehlkloß wird auch noch einmal durchgestrichen, 40 g Butter werden zu Sahne gerührt, Käse, Schalotte, Sahne und Petersilie, die aber auch fehlen kann, und die Eigelb nach und nach mit der Reibekeule dazugerührt;

nachdem man Fleisch- und Kloßmasse hinzufügte, rührt man die ganze Masse, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, noch 10 Minuten. Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen und nach und nach unter die fertige Masse gezogen; alles muß sehr genau gemischt werden. In eine vorbereitete Kuppel- oder Rand- oder Puddingform füllt man die Masse ($^3/_4$ voll), deckt die Form zu und kocht sie im Wasserbade $^3/_4$—1 Stunde. Man kann die Form auch vorher mit Trüffelscheiben auslegen, bei Fischpudding z. B. mit Krebsschwänzen; auch sind bei kalter Geflügelpastete rote Zungenwürfel und einige Pistazien zwischen den Teig gemischt, sehr hübsch. Man garniert das Soufflee als kalte Schüssel mit Jus aus den Fleischsehnen. Zur warmen Schüssel bereitet man mit der aus den Fleischsehnen gewonnenen Bouillon eine beliebige pikante braune oder weiße Sauce. Die Schüssel ist mühsam, aber lohnend; sie muß stets gestürzt werden. Die Masse ist eine feine Farce, mit der man unzählige Gerichte herstellen kann. Wenn eine Form mit dieser Farce dick ausgefüttert ist, kann man jedes Ragout, besonders aber auch ein Trüffel- oder Champignonsgericht hineinfüllen, mit Farce zustreichen, kochen und gestürzt anrichten (**Timbale von Champignons oder Trüffeln**) und mit den betreffenden Saucen servieren.

Soufflees von Huhn in Kästchen.

125 g Hühnerpuree	5 g Salz
2 Eßl. weiße Grund- oder Bechamellesauce	2 Eßl. gerieb. Parmesankäse
	2 Eier
10 g Butter	5 g Butter zu den Kästchen.

Kosten: M. 1,25. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Das Puree eines gekochten oder gebratenen Huhnes mischt man mit der erwärmten Sauce, der Butter, dem Salz, Parmesankäse und den Eigelb, zieht den steifen Schnee der Eier darunter, füllt die Masse in ausgepinselte kleine Papier- oder Porzellankästen und backt sie 18—20 Minuten bei 112° C., richtet sie aber sofort an.

Soufflees in Kästchen von Birkhuhn, Fasan, Haselhuhn, Krammetsvögeln, Perlhuhn, Rebhuhn, Schneehuhn, Schnepfen werden ebenso bereitet.

Soufflees von Käse in Kästchen.

100 g Butter	4 Eiweiß
5 Eigelb	50 g gerieb. Chesterkäse
1 Prise Salz und Pfeffer	50 „ „ Parmesankäse.
$^1/_4$ Theel. Zucker	

Kosten: M. 1,20. — Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Die Butter wird geschmolzen und mit den zerquirlten Eigelb, Salz, Pfeffer und Zucker einige Sekunden über dem Feuer, wie dünnes Rührei, glatt gerührt. 20 Minuten vor dem Anrichten zieht man den Schnee von 3 Eiweiß darunter. Nun fügt man den Käse dazu, erwärmt die Masse und verbindet sie heiß mit dem Schnee von 1 Eiweiß, füllt sie schnell in kleine Papier- oder Porzellankästen und backt sie bei 112° C.

Sülze. Für 10—12 Personen.

750 g Schweinekamm	1½ l Wasser
1 Kalbsfuß	65 g gepökelte Zunge
1 Schweineohr	2 „ Fleischextrakt
1 Gewürzdosis	⅛ l Essig
40 g Zwiebeln	65 g Gurkenwürfelchen.
20 „ Salz	

Kosten: M. 2,60. — Bereitung: 3 Stunden.

Nachdem Schweinefleisch, Kalbsfuß und Schweineohr gehörig gewaschen sind, setzt man sie mit Gewürz, Zwiebelscheiben, Salz und 1½ l Wasser, zugedeckt auf, schäumt sauber und läßt das Schweinefleisch langsam 1 Stunde, den Kalbsfuß und das Schweineohr 2½ Stunde ziehen, bis beides ganz weich ist. Dann schneidet man das Fleisch in kleine Würfel (falls man weniger Leimstoff liebt, läßt man das Kalbsfußfleisch weg), gießt die Bouillon durch ein feines Sieb, fügt Fleischextrakt und Essig hinzu und schmeckt, nachdem man alle Zuthaten in die Bouillon that, das Ganze noch einmal ab. Die Formen werden ausgespült, die Masse wird eingefüllt und nach dem Erstarren gestürzt. Den Boden der Formen kann man mit Zunge, Gurke, Kapern und Citrone bunt auslegen und mit einigen Löffeln Bouillon darauf erstarren lassen. Falls man eine ganz klare Sülze wünscht, klärt man die Bouillon nach Vorschrift. Man giebt Salat, Essig und Öl, Mayonnaise und Remouladensauce, auch Bratkartoffeln dazu.

Sülze s. auch Restverwendung Fleisch gekochtes und Schweinebraten.

Timbale von Gänseleber und Rebhuhn.

1 junges Rebhuhn	250 g fette Gänseleber
1 Prise Salz und Pfeffer	50 „ Trüffeln
20 g Butter	10 „ Pistazien

1 Bogen Löschpapier	1 Eiweiß } zum Klären
$^1/_2$ l braune kräftige Bouillon	1 Eierschale } zum Klären
2 Eßl. Madeira	Eis.
7 Tafeln weiße Gelatine	

Kosten: M. 5,60. — Bereitung: 2 Stunden.

Das Rebhuhn wird vorbereitet, mit Pfeffer und Salz eingerieben, in Butter unter häufigem Begießen $^1/_2$ Stunde gedünstet und kalt gestellt. Die Gänseleber wird gehäutet, in 3 cm dicke Scheiben geschnitten, Trüffelstücke und abgezogene, halbierte Pistazien werden hineingedrückt, langsam in der Rebhuhnbutter auf dem Feuer gar gemacht und dann auf Löschpapier entfettet. Die Bouillon wird mit Madeira und der aufgelösten Gelatine versetzt und nach Vorschrift geklärt. Das Rebhuhn wird nun sauber zerlegt, die Haut abgezogen, die Knochen bleiben zurück. Die Gänseleber wird einmal in der Mitte durchgeschnitten und zu sauberer Form geputzt. Der Boden einer glatten länglichen Form oder Schale wird in Eis gegraben; 1 Lage Aspik muß darin erstarren; dann legt man abwechselnd 1 Stück Geflügel, 1 Stück Leber und Trüffelscheiben (wenn noch vorhanden) im Kreise herum, übergießt dies mit Aspik und fährt, nachdem jede Lage erstarrt ist, so fort, bis alles verbraucht. Das Ganze wird nach dem Erstarren gestürzt und mit oder ohne kalte feine Sauce angerichtet.

Ist auch von Fasan, Huhn oder kaltem gebratenem Rehrücken zu bereiten.

Timbale von Kaviar und Austern.

$^3/_4$ l gute, kräftige Bouillon	125 g Kaviar
$^1/_2$ Eßl. Weinessig	$^1/_2$ Citrone
9 Tafeln weiße Gelatine	1 Portion grüne, feine, kalte Kräutersauce
2 Eiweiß } zum Klären	Eis.
2 Eierschalen } zum Klären	
3 Dtz. Austern	

Kosten: M. 12,00. — Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Es wird wie beim folgenden Rezept ein schönes, klares Aspik hergestellt, das einen kräftigen Geschmack und einen Anflug von Säure hat. Ein runder tiefer Napf von höchstens 1 l Fassungsraum wird in klein geschlagenes Eis recht gerade eingegraben. Man gießt, nachdem der Napf durchgekühlt ist, $1^1/_2$ cm hoch Aspik hinein und läßt es erstarren. Die Austern sind inzwischen geöffnet, von den Bärten befreit und ausgeschnitten; man legt einen Teil derselben,

die innere Seite nach außen, im Kreise gegen den Rand, recht gleichmäßig, und 4 Stück als Stern in die Mitte auf den Boden; nun füllt man mit einem Löffel erst so viel Aspik auf, daß die Austern völlig bedeckt sind und läßt erstarren; dann legt man eine neue Schicht am Rande herum, füllt einen Eßlöffel Aspik auf, so daß die Austern nicht schwimmen können, läßt wieder erstarren, füllt nach — und so fort, bis alle Austern verbraucht sind und das Aspik steif ist. Den Kaviar schüttet man auf ein Sieb und läßt kaltes Wasser darüber laufen, damit er ganz sauber und körnig ist. Man erwärmt nun einen scharfkantigen Eßlöffel in heißem Wasser, macht damit in die Mitte des Timbale einen kreisrunden Schnitt und sticht sauber soviel Aspik aus, als Kaviar vorhanden, füllt diesen in das Loch, schmilzt das herausgenommene Aspik und gießt es über das Timbale. Vollkommen erkaltet wird es gestürzt, mit Citronenstückchen garniert und die Sauce dazu angerichtet. Die Garnitur kann auch aus Muscheln mit Crevetten, Kaviar und Austern bestehen.

Timbale von Austern. Von Austern allein zu bereiten.

Timbale von Kaviar. Von Kaviar allein bereitet man eine Timbalform ganz mit Aspik, sticht ein Loch aus, wenn das Aspik erkaltet ist, gießt es mit geschmolzenem Aspik zu, wenn man den Kaviar hinein gefüllt hat und läßt das Timbale erstarren.

Timbale von Krebsen oder Hummern.

1½ Schock Krebse oder 1¼ kg Hummer	1 Eiweiß, 1 Eierschale } zum Klären
½ *l* gute Bouillon	Eis
½ Eßl. Weinessig	1 Portion Mayonnaisen- od. Remouladensauce.
5 Tafeln weiße Gelatine	

Kosten: M. 8,80. — Bereitung: 3—4 Stunden.

Die Krebse oder Hummern werden nach Vorschrift abgekocht, und halb erkaltet aus den Schalen gebrochen. Die Bouillon wird mit Essig abgeschmeckt, die Gelatine darin aufgelöst, nach Vorschrift geklärt und durchgegossen. Das Aspik muß nicht sehr sauer, aber recht kräftig schmecken, weil das Krebsfleisch viel Salz braucht und abzieht. Eine glatte Kuppelform oder einen tiefen Porzellannapf setzt man in kleingeschlagenes Eis, gießt einige Eßlöffel Aspik hinein, legt 7—9 Krebsschwänze, die von Eiern und Darm gesäubert sind, im Kreise um 4 aneinander geschobene Krebsschwänze, begießt sie vorsichtig mit Aspik, der alsbald erstarrt. Nun fährt man fort die

Schwänze im Kreise recht gleichmäßig zu ordnen; in den inneren Raum legt man das kleine Fleisch der Scheren und die Krebseier, gießt behutsam Aspik darüber u. s. w., bis die Form voll ist.

Die ganz ausgebrochenen Hummerschwänze schneidet man in recht gleichmäßige, dünne, schräge Scheiben und ordnet sie wie die Krebse ein, Scheren und kleines Fleisch in die Mitte. Zum Hummeraspik kann man 8 Tafeln Gelatine nehmen, da die Einlagen besonders schwer sind. Gestürzt wird die Schüssel nach Belieben mit Salat, Krebsnasen oder harten Eiern garniert; man giebt eine Remouladen- oder Mayonnaisensauce dazu, die man durch in Öl gestampfte, durch ein Sieb geriebene Krebs- oder Hummereier rot färbt.

Timbale, buntes. Man wechselt auch mit verschiedenen Einlagen, wie Sardinen, sehr trockenen Kaviarhäufchen und ausgepalten Crevetten, doch muß nach jeder Einlage das Aspik erstarren, damit der Geschmack sich nicht vermischt. Die Flüssigkeit des Aspiks muß lau sein. Verwendet man Kaviar, so legt man ihn auf ein Porzellan- oder silbernes Sieb und gießt kaltes Wasser darüber, damit keine schleimigen, dunklen Teile das Aspik trüben können.

Vinaigrette von gekochtem Fleisch s. Restverwendung Fleisch gekochtes.

Wildhaché s. Restverwendung Wild.

Wildpastete oder Pain s. Restverwendung Wild.

Zwischengericht, kleines, von Geflügel mit Gemüse oder Ragouts.

Zwischengericht von Fasan, Haselhuhn, Huhn, Rebhuhn, Schneehuhn.

Für 6 Personen.

250 g des betreffend. Fleisches (roh) ohne Haut u. Knochen	10 g Salz
	1 Prise weißer Pfeffer
60 g Butter	4 Eßl. Schlagsahne
1 Ei	10 g Butter.

Kosten: M. 2,45. — Bereitung: 3 Stunden.

Das Fleisch wird in einem Mörser fein gestoßen oder einige Male durch die Maschine genommen und dann durch ein Drahtsieb gerieben. Butter, die stets ungefähr 1/4 des durchgeriebenen Fleisches ausmachen muß, wird zu Sahne gerieben, Fleisch, Ei, Salz und Pfeffer kommen dazu; die Masse wird im Reibenapfe

5 Minuten gerührt; dann verbindet man sie mit recht steif geschlagener Schlagsahne, füllt sie gleich in ausgebutterte Förmchen oder Tassenköpfchen, die man nach Belieben hoch füllt, stellt sie in kochendes Wasser und macht sie so in etwa 1/4 Stunde gar. Dann stürzt man man sie und höhlt sie beliebig tief aus, füllt sie mit fertig gekochten kleinen Champignonsknöpfchen, Champignonshaché, Morchelhaché, Trüffelstücken oder Trüffelpuree, jungen Schotenkernen oder feinen, kleinen Ragouts und richtet sie mit Brotcroutons eingefaßt oder in einem silbernen Rand an, oder verwendet sie zur Garnitur größerer Fleischstücke. — Aus den kleingeschlagenen Knochen wird eine helle oder dunkle Jus bereitet, die entweder zu einer kräftigen Bechamelle-, Frikassee- oder Madeirasauce verwendet wird.

---

8. Verschiedene Beigaben.

Austern, gebacken.

2 Dtz. Austern	6 Eßl. gerieb. gesiebte Semmel
5 g Salz	40 g Butter.
1 Prise Cayennepfeffer	

Kosten: M. 5,20. — Bereitung: 1/4 Stunde.

Die Austern werden von den Bärten, die man zu Austernsauce oder Austernsuppe verwenden kann, befreit und losgeschnitten. Sauber und möglichst abgetropft werden die Austern schnell in der feinen, mit Salz und Pfeffer gemischten Semmel umgewendet. Inzwischen muß die Butter in einer Pfanne gebräunt sein, in ihr werden die Austern unter Umwenden, kroß gebacken, was in einer Minute geschehen ist, dann sofort angerichtet oder als Garnitur zu Sauerkohl, Spinat oder Fischen verwendet.

Austern, gebacken, in der Schale: Die gereinigten, losgeschnittenen Austern werden in Parmesankäse paniert und in die Schalen zurückgelegt, mit geschmolzener Butter beträufelt und in heißem Ofen zu guter Farbe gebacken.

Muscheln, gebacken: Man kann auf gleiche Weise Muscheln verwenden; man nimmt sie, nachdem sie sich in heißstehendem Topfe öffneten aus den Schalen und backt sie wie Austern.

Beigabe zu klarer Bouillon oder Tomatensuppe in einem Speisekürbis.

1 kleiner gelber Kürbis	125 g gerieb. Parmesankäse
1 englisch. Kastenbrot f. 25 Pf.	125 „ Schweizerkäse
250 g Butter	1 Theel. Salz u. weißer Pfeffer.

Kosten: M. 2,30. — Bereitung: 1½ Stunde.

Der Kürbis wird oben durch einen Schnitt in der Rinde mit einer kleinen Öffnung versehen; die Kerne werden mit einem Löffel sorgfältig entfernt. Das Brot wird in Scheiben geschnitten, jede derselben dick mit Butter bestrichen und mit einem Gemisch von Käse, Pfeffer und Salz lagenweise in den Kürbis gefüllt. Nun wird der Kürbis mit der abgeschnittenen Platte bedeckt, auf einem Blechteller ¾ Stunden in einen auf 112° C. erhitzten Ofen gestellt und angerichtet.

Brot mit Saucißchen.

8 Saucißchen	75 g Butter
250 g Mehl	3 Eßl. Milch
15 „ Salz	20 g Hefe.
4 Eier	

Kosten: M. 1,15. — Bereitung: 3 Stunden.

Von Mehl, Salz, Eiern und Butter bereitet man einen Teig, fügt die in Milch gelöste Hefe dazu und läßt ihn aufgehen. Dann walkt man ihn auf einem bemehlten Brett aus, schneidet viereckige Stücke davon, wickelt in jedes ein gewaschenes und abgetrocknetes Saucißchen, läßt die Röllchen noch einmal aufgehen und backt sie bei 135° im Ofen gar.

Brötchen, Dänische. Zu 40 Stück.

1 geraspeltes Buffetbrot für 50 Pf.	65 g fein geschnittener Lachsschinken
125 g zu Sahne gerieb. frische Butter	65 g Gänseleberwurst
65 g fein geschnittene, geräucherte Zunge	65 „ kalter Braten, fein geschnitten
65 g Kaviar	5 kleine Pfeffergurken.

Kosten: M. 4,10. — Bereitung: 1½ Stunde.

Das Brot wird auf einem Brett in schräge, knapp 1 cm dicke Scheiben geschnitten, diese werden mit der Sahnenbutter recht gleichmäßig bestrichen und, wenn sie sämtlich bestrichen sind,

mit den Zuthaten recht sauber belegt. Zuerst belegt man am besten die Fleischbrötchen und schneidet sorgfältig jedes darüberstehende Fleisch ab, indem man das Brötchen auf einem Porzellanbrett auf die belegte Seite legt und mit einem scharfen Messer herumschneidet. Die Leberwurstbrötchen werden ebenso bereitet. Bei Kaviarbrötchen legt man mit einem kleinen Horn- oder silbernen Löffel ein Häufchen davon auf die bestrichenen Brötchen, da sonst die Körner zerdrückt und die Brötchen unansehnlich würden. Kaviar muß zu diesem Zweck sehr körnig, durchaus nicht suppig sein. Die überstehenden Stückchen Belag schneidet man in gleichmäßige kleine Würfel und bestreut damit bunt einige Brötchen. Die Fleischbrötchen belegt man mit feinen Gurkenscheibchen. Selbstredend kann man die Brötchen noch mit vielen anderen Dingen, wie Lachs oder Sardellen mit Kapern darauf, belegen, besonders auch mit beliebigen Buttermischungen bestreichen oder mit Austern, Hummerstückchen u. s. w. verfeinern. Wenn alle Brötchen fertig sind, legt man auf eine Schüssel einen umgedrehten Teller, darüber eine Fransenserviette (oder Papiermanschette), die man mit einem Stück Oblate befestigt, und ordnet nun die verschiedenen Brötchen nach Farben im Stern, oder schuppenförmig gemischt, geschmackvoll darauf, so daß immer die Kante eines Brötchens die andere deckt.

Brötchen, Holländische zum Thee.

6 Scheiben eines 50 Pfennig-Schwarzbrotes (Graubrot)	12 Scheiben eines englischen 1 Tag alten Weißbrotes
12 Scheiben eines 25 Pfennig-Pumpernickels	4 dünne Scheiben von dickem braunem Pfefferkuchen
	250 g frische Butter.

Kosten: M. 1,40. — Bereitung: 1 Stunde.

Alle 4 Gebäcke müssen auf einem Brett mit scharfem Messer so dünn wie möglich und recht gleichmäßig geschnitten und von den Rinden befreit werden. Die Butter rührt man zu Sahne, bestreicht damit erst eine Graubrotscheibe, belegt diese mit Pumpernickel, bestreicht ihn, belegt ihn recht genau mit Weißbrot und dieses, bestrichen, mit Pfefferkuchen, den man ebenfalls bestreicht, und verfährt dann weiter wie oben mit Graubrot, Pfefferkuchen, Weißbrot Pumpernickel und Graubrot, so daß das Butterbrot 9 Schichten hat. Es wird recht gleichmäßig gedrückt, am besten zwischen zwei Kacheln oder Brettchen, und werden nun davon 1 cm dicke Streifen geschnitten, die oben und unten etwas abgeschrägt, auf einer Fransen-

serviette (oder Papiermanschette) hübsch geordnet werden. Diese Brötchen kann man auch beliebig von anderen Gebäcken, wie z. B. von Sandtorte und Schwarzbrot oder nur von neun gleichmäßig dünn geschnittenen Scheiben Graubrot oder Pumpernickel oder Pfefferkuchen herstellen.

Butterbrote.

Dieselben sollen stets mit der gehörigen Sorgfalt und dem Zwecke angemessen geschnitten und gereicht werden.

Es bestehen die Unterschiede:

1. In der Stärke der Brotscheiben. Hausherr $^3/_4$ cm, Kind $^1/_2$ cm, Waschfrau $3^1/_2$ cm, Schneiderin $2^1/_2$ cm stark.

2. In der Menge der Butter oder des Schmalzes. Die Waschfrau z. B. muß mehr Fett genießen als eine sitzende Person, ein Erwachsener braucht ein Brot mit dickerer Fettschicht, ein Kind aber ein solches dünn mit Fett bestrichen. Um das zu erreichen, sei die Butter geschmeidig, nie hart, das Messer zum Streichen vorn breit, nicht spitz; die Brotscheibe ist stets auf einer festen Unterlage, nie auf der Handfläche zu streichen.

3. In dem Belag. Giebt man fette Wurst, Käse, Cornedbeef für stark arbeitende Personen, so wird man für Personen, die in den Wohnräumen arbeiten, kaltes Fleisch mit Salz bestreut, Schlack- und Leberwurst wählen. Letztere wird, wenn sie ungeräuchert ist, ohne Butter aufgestrichen. Beim Belegen wird man sich Mühe geben, die vorhandenen Mittel so zierlich wie möglich zu verwenden. Kalbsbraten, dünn geschnitten, bedarf einer kleinen Jus- oder Salz-Zuthat; das überhängende Fleisch wird sorgfältig abgeschnitten. Roher Schinken wird mit etwas Pfeffer bestreut u. s. w. und ohne Lücken auf das Brot gelegt. Bei dem Butterbrot des Kindes berücksichtige man das Verhältnis des Fettes zum Belag und gebe das Fleisch fein geschnitten oder gewiegt auf das Brot.

In allen Fällen soll das Brot sauber auf einem Teller liegen und durch gleichmäßige Schnitte in mundrechte Stücke geteilt sein.

In England, wo die gestrichenen Butterbrote in zierlichster Weise auf den Theetisch kommen, streicht man die Butter auf das englische ganze Brot, nachdem die erste Scheibe abgeschnitten ist, und schneidet dann mohnblattdünne Brotscheiben ab. Man würde dieselben sonst bei ihrer Dünne nicht streichen können.

Croutons zur Suppe.

3 Milchbrote	1 Prise Salz und Pfeffer
25 g Butter	1 Ei
25 „ gerieb. Parmesankäse	5 g Butter zum Blech.

Kosten: M. 0,35. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Aus Knüppeln, Milchbrot (oder englischem Brot) werden, nachdem die Rinde entfernt ist, Scheiben geschnitten und beliebige gleichmäßige Formen ausgestochen. Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Parmesankäse, Pfeffer, Salz und Ei hinzu, so daß ein dickflüssiger Teig entsteht, den man durch eine Tüte auf die gleichmäßig geschnittenen Brötchen spritzt und auf vorbereitetem Blech bei 138° C. 1/4 Stunde backt. Sollte der Teig zu dünn sein, so vermehrt man den Parmesankäse, so daß der Teig dickflüssig wird. Man kann auch die Brötchen mit der Rinde in beliebige Formen schneiden, dick mit Butter bestreichen, und stark mit Parmesankäse bestreut, im Ofen backen.

In Butter, Krebsbutter oder Schmalz ausgebackene Scheibchen oder Streifen ohne Teig verwendet man zur Garnitur von feinen Gerichten.

Farce zu Krebsnasen und Fleischklößchen.

20 g Butter	1 Eigelb.
20 „ altes Milchbrot	1 Prise Pfeffer und Salz
40 „ sehnenfreies, durchgestrichenes Kalbfleisch	1 „ Muskatnuß.

Kosten: M. 0,30 — Bereitung: 1/2 Stunde.

Die zu Sahne gerührte Butter wird mit dem in Milch geweichten, ausgedrückten Milchbrot, dem Fleisch und Eigelb verbunden und die Masse mit Salz und Gewürz abgeschmeckt. Die Hälfte der Farce kann mit etwas gewiegter Petersilie verbunden zur Füllung von Krebsnasen, die andere Hälfte zu Klößchen gebraucht werden; beide müssen in Salzwasser gar ziehen. Süße Farce zu demselben Zweck (s. Taube, S. 223).

Farce zu Ragouts.

125 g Kalbfleisch, oder Hühnerfleisch, oder Kalbsmilch gestoßen und durchgerieben (nach dem Durchreiben gewogen)	2 Tropfen kaltes Wasser
	40 g Mehl- oder Semmelkloß
	1 Prise Salz und Pfeffer
	1 Theel. gewiegte Kräuter
	1/2 „ Parmesankäse
150 g Rindernierentalg	5 g Mehl zum Kloßrollen.

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Man stößt Fett und Fleisch im Mörser fein oder nimmt es einige Male durch die Maschine und reibt beides in einem Reibenapf mit 2 Tropfen Wasser recht weiß, fügt den Mehl- oder Semmelkloß dazu, würzt das Ganze, streicht es durch ein Farcesieb und sticht die Klößchen mit der Spitze eines Theelöffels ab oder formt sie mit kleinen Kellen. Erweist sich der Probekloß als zu hart, so fügt man 1 Eßlöffel weiße, dicke Sauce oder Sahne, ist er zu weich, etwas Eigelb dazu. Man bestreicht dann ein flaches Sieb mit Butter, legt alle Klößchen darauf und stellt sie in einen Topf mit 1 *l* Wasser und 5 g Salz, in dem man sie ziehen läßt. Feine Fleischklöße dürfen nie kochen, sonst werden sie hart und trocken. Sind die Klößchen gar, was man prüfen muß, weil die Gare sich nach der Größe richtet, so hebt man das Sieb vorsichtig heraus. Zu feinen Frikassees verziert man diese feinen Klöße auch gern mit Trüffelstückchen oder roter Zunge, oder füllt entsteinte Oliven mit dieser Farce.

Fischbälle s. Restverwendung Fisch.

Fischcroquettes oder Koteletten s. Restverwendung Fisch.

Fleischextrakt. (Kleine Menge.)

1 kg rohe oder gebratene Fleischabfälle
25 g Suppengrün
3/4 *l* Wasser.

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: 7—8 Stunden.

Auf die vorbereiteten Knochen und kleingeschnittenen Fleischabfälle, die stets angebraten werden müssen, wird 3/4 *l* Wasser gegossen, das Suppengrün hinzugefügt, das Ganze ohne Salz 5 Stunden langsam gekocht und dann durchgegossen. Am andern Tage entfettet man die Bouillon, kocht sie im offenen Topfe langsam stark ein, füllt sie in einen kleinen Behälter den man fest zubindet, um den Extrakt später zu Saucen und Suppen zu verwenden.

Fleischgallert für Kranke. Zu 3/4 Liter.

65 g magerer geräucherter Schinken	250 g Rindfleisch
500 g Kalbshesse und Kalbsknorpel	1 Karotte
	10 g Butter
	1/2 *l* Wasser.

Kosten: M. 1,20. — Bereitung: 5 1/2 Stunde.

Der Schinken wird, nachdem alles Fett abgeschnitten ist, gewiegt, die Kalbshesse und Knochen werden gewaschen so klein als möglich geschlagen; das Rindfleisch wird gewaschen, gewiegt; die Karotte geputzt und ganz gelassen. Wünscht man braunen Gallert zu bereiten, so bratet man den Schinken in 10 g Butter in einem Topf an, fügt dann die Bouillon von Kalb- und Rindfleisch, das 1 Stunde mit $1/2$ *l* Wasser kalt aufgesetzt zog, dazu und verklebt den Topf fest. Dann läßt man das Fleisch mehr ziehen als kochen. Nach 4 Stunden seiht man die Bouillon durch, läßt sie erstarren, entfettet sie und giebt sie theelöffelweise zur Stärkung. — Man kann statt Rindfleisch auch kleingeschlagenes Geflügel verwenden. Zu weißem Gallert bratet man das Fleisch nicht an. Sind Kranke gegen Salz empfindlich, so ist der Schinken fortzulassen.

Frituren von gebratenem Hammelbraten.

250 g Hammelbraten
25 „ Butter
30 „ Mehl
$1/2$ *l* gute Bouillon
5 g Salz und Pfeffer
2 Eßl. Citronensaft
1 Messerspitze engl. Senf
1 Theel. gewiegte Kräuter
1 Eigelb
60 g gerieb. Semmel
1 Eiweiß
5 g Salz und Pfeffer
1 Theel. Wasser
1 „ Öl
1 kg Backfett zum vorübergehenden Gebrauch
1 Bogen Löschpapier
50 g Salz
1 Papiermanschette
1 Strauß Petersilie.

Kosten: M. 1,95. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Man wiegt das fett- und sehnenlose Fleisch. In irdenem Topfe schwitzt man Butter und Mehl gar, gießt Bouillon dazu und läßt diese Sauce bis auf $1/4$ *l* einkochen, schmeckt sie mit Salz, Pfeffer und Citronensaft ab und fügt englischen Senf, Kräuter und Eigelb dazu. In die fertige dicke Sauce giebt man das Fleisch, breitet es 4 cm dick auf einer flachen, mit geriebener Semmel stark bestreuten Schüssel aus und besiebt es dann auch von oben. Das Eiweiß zerschlägt man mit einer Gabel und fügt Salz, Pfeffer, Wasser und Öl dazu. Nun schneidet man das Gericht in 8 gleiche Teile, nimmt jeden Teil für sich auf ein Brett mit geriebener Semmel, formt Rollen davon und paniert sie. Inzwischen erhitzt man das Fett (s. Vorbereitung: Ausbacken in Fett), thut die Fleischrollen vorsichtig mit dem Schaumlöffel hinein, wendet sie und legt sie, wenn sie kroß gebacken sind und eine schöne Farbe haben, auf

Löschpapier, streut feines Salz darüber und richtet sie mit entfetteter krauser gebackener Petersilie umkränzt, an. Diese Art Frituren sind in vielen Formen zu bereiten und mit Zuthaten von Champignons, Kapern und Trüffeln sehr zu verfeinern. Man kann das Fleisch auch in saubere kleine Würfel schneiden anstatt es zu wiegen. Das Haché macht man gern einen Tag vor dem Gebrauch oder wenigstens 3 Stunden vorher, damit es vor dem Backen ganz abkühlt. Als Beilage zu Gemüsen zu verwenden, und von jedem zarten Fleisch, Fisch oder Braten **Fleisch- oder Fischfrituren**, mit verschiedenen Saucen herzustellen.

Gallert zu bereiten. (Vorrat.)

3 kg Schweineschwarte	Der Saft von 3 Citronen
4 *l* Wasser	$^{3}/_{4}$ *l* Weißwein
6 Eiweiß } zum Klären	Gläser
6 Eierschalen } zum Klären	Ungeleimte Watte.

Kosten: M. 2,80. — Bereitung: 12 Stunden.

Die Schweineschwarten werden möglichst vom Fett gereinigt, gebürstet und kalt abgewaschen, mit kaltem Wasser aufgesetzt; wenn es kocht, wird es abgegossen. Man schneidet die Schwarten in kleine Stücke, übergießt sie mit 4 *l* reinem Wasser und läßt sie, zugedeckt, 6—8 Stunden auf $1^{3}/_{4}$ *l* einkochen. Man gießt alsdann die Masse auf ein Sieb und läßt die Bouillon auskühlen. Am nächsten Tage entfettet man sie sehr sorgfältig und erwärmt den Stand. Eiweiß und Eierschalen zerschlägt man, mischt Citronensaft und Wein damit, und schlägt alles mit dem Stand bis zum Kochpunkt. Dann deckt man den Topf zu und stellt ihn in einen Bratofen, in dem er von allen Seiten erwärmt wird. Die Flüssigkeit bleibt dort, bis sie sich zu vollkommener Klarheit abteilt, stehen. Ein heiß ausgewaschenes Tuch wird über ein Sieb gelegt und die Flüssigkeit durchfiltriert. Nun füllt man sie in Gläser, schließt deren Öffnungen möglichst fest mit Watte und stellt sie auf ein Sieb, das in einem Topfe über kochendem Wasser hängt, schließt den Topf und setzt den Gallert 1 Stunde dem strömenden Dampf aus. Der Gallert hält sich lange und wird, in heißem Wasser in seinem Behälter erhitzt, zu jedem süßen oder sauren Gelee verwendet. Man mischt ungefähr 1 Teil Gallert auf 3 Teile andere Flüssigkeiten; die Mischung richtet sich nach der Festigkeit des Schwartengallerts.

Gänseleberbutter.

125 g Gänseleber	125 g Butter
20 „ Butter	5 „ Parmesankäse
25 „ geschälte weiße Semmel	5 „ Salz
1/8 l Madeira	1 Prise Cayennepfeffer.
2 Eßl. Kräuter	

Kosten: M. 1,35. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Gänseleber wird in 20 g Butter gedämpft und zerstampft, die Semmel in Madeira geweicht und trocken ausgedrückt. Die Kräuter werden überwellt und durch ein Sieb gestrichen. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Gänseleber, Semmel, Kräuter, Parmesankäse, Salz, Cayennepfeffer kommen dazu, alles wird durch ein Haarsieb gestrichen, angerichtet und 2 Stunden auf Eis gestellt. Zu feinen Brötchen oder zu Beefsteaks. Geröstete Brotscheiben mit Gänseleberbutter bestrichen als Unterlage für Hammelkoteletten.

Geflügelbällchen s. Restverwendung Geflügelfleisch.

Geflügelleberbrötchen s. Restverwendung Niere.

Heringe zu marinieren. (Vorrat.)

15 gute Heringe	1 l Weinessig (abgekocht)
2 Gewürzdosen	5 g Salz.
100 g Zwiebelscheiben	

Kosten: M. 2,00. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Zwischen die vorbereiteten Heringe streut man Gewürze und Zwiebelscheiben. Dann übergießt man das Ganze mit erkaltetem Essig, in dem 5 g Salz aufgelöst wurden, und beschwert es leicht mit einer Untertasse, damit der Essig die Fische vollständig bedeckt. Die Milch wird ebenfalls übergossen und zugedeckt. Beim Anrichten werden die Heringe schräg in hübsche Stücke geschnitten, zu ganzen Fischen zusammengelegt und mit Zwiebelscheiben, Heringsmilch, Citronenscheiben und Scheiben von einer Salz- und Pfeffergurke garniert und mit frischem Essig und Öl übergossen, oder man quirlt 1 Heringsmilch und 1 Eßlöffel Essig mit 1/4 Theelöffel Senf, 1 Eßlöffel Öl und einer Prise Pfeffer, und übergießt die Heringe durch ein Sieb mit dieser Sauce.

Heringsfilet, kalt angerichtet.

1 Hering	1 Eßl. Kapern
1 hartgekochtes Ei	1 Theel. Weinessig
2 Eßl. rote Rüben	1 Eßl. Öl.
1 Theel. gewiegte Petersilie	

Kosten: M. 0,45. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Von einem warm abgewaschenen, gut gewässerten, enthäuteten und entgräteten Hering werden der Länge nach 32 schmale Streifen geschnitten und auf kleiner Schüssel so geordnet, daß kleine Vierecke entstehen. Man hackt Eigelb, Eiweiß, rote Rüben und Petersilie (und zwar jedes für sich), mischt letztere mit Kapern, füllt abwechselnd die Zwischenräume damit aus und überträufelt das Ganze mit einer Mischung von Essig und Öl.

Heringsroulade. (Vorrat.)

15 gute Heringe	1 Gewürzdosis
2 Eßl. Kapern	3/4 *l* Weinessig
100 g Zwiebelscheiben	5 g Salz
65 „ Mostrich	1/2 Theel. Senfkörner.
15 Holzstifte	

Kosten: M. 2,20. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Man wässert die Heringe 24 Stunden, entfernt den Kopf, schneidet sie der Länge nach in 2 Hälften und reinigt sie von Eingeweiden, Haut und Gräten. Alsdann wiegt man Kapern und 20 g Zwiebeln recht fein und untermengt sie mit Mostrich, streicht dies dünn auf die Heringshälften (oder, falls sie zu groß sind, Heringsviertel), rollt diese und steckt sie mit Holzstiften zusammen. Beim Einlegen verfährt man wie bei Heringe zu marinieren, streut einige Senfkörner dazwischen und richtet die Heringe, wie dort angegeben an. Man kann zur Heringsmilchsauce beim Anrichten 1 Eßlöffel süße Sahne hinzufügen.

Jus (braune) zu Saucen und Suppen.

50 g Fett	20 g Zwiebeln
500 „ rohe oder gebratene Abfälle: Haut, Fleisch oder Knochen	1 Gewürzdosis
	8 g Salz
	3/4 *l* Wasser
15 g kleingeschnittenes Wurzelwerk	1 Eiweiß, 1 Eierschale } zum Klären.

Kosten: M. 0,25. — Bereitung: 3—5 Stunden.

Zu dem im Schmortopf erhitzten Fett werden mit dem Schaumlöffel die abgewaschenen Knochen und Abfälle gethan, durchgeschmort bis alles braun gebraten ist, Wurzelwerk, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel und die ganzen Gewürze hinzugefügt. Dann wird Wasser aufgegossen, der Topf fest verschlossen, und einer langsamen Kochtemperatur stundenlang ausgesetzt, z. B. im Grudeofen. Darauf gießt man die Bouillon durch, schmeckt sie mit Salz ab und giebt, falls sie nicht kräftig genug sein sollte, etwas Fleischextrakt hinzu. Nachdem sie nach Vorschrift geklärt wurde, verwendet man sie zur Garnitur von kaltem Fleisch und hilft mit 3 Blatt weißer, abgewaschener Gelatine nach, wenn die Knochen und Häute nicht leimgebend genug sind (z. B. bei Wild- und Rinderknochen und Häuten). Ungeklärt dient diese braune Bouillon als Unterlage zu allen braunen Saucen und Suppen, nur muß sie, ob warm ob kalt verwendet, immer sorgfältig entfettet werden.

Jus weiße erhält man, wenn die Zuthaten nicht angebraten und im übrigen wie oben behandelt werden; das Fett bleibt fort.

Jus schnell zu bereiten s. Restverwendung Bouillon.

Kalbsmilchcroquettes.

250 g Kalbsmilch abgekocht (ungefähr 330—340 g rohe)	1 Eßl. Citronensaft
Eine 125 g Büchse Champignons	1 Eigelb
20 g Zwiebeln	1 Eßl. Weißwein
30 „ Butter	10 g Mehl
30 „ Mehl	30 „ gerieb. Semmel
1/4 l Bouillon (einschließl. des Champignonsfonds)	1 Ei
15 g Salz	1 1/2 kg Rinderfett zu vorübergehendem Gebrauch
1 Prise weißer Pfeffer	1 Bund Petersilie
	1 Bogen Löschpapier.

Kosten: M. 3,00. — Bereitung: 2 Stunden.

Die Kalbsmilch wird nach Vorschrift vorbereitet, gar gemacht, abgezogen und in zierliche kleine Würfel geschnitten, ebenfalls die damit zu vermischenden Champignons. Die Zwiebel wird mit der Butter und dem Mehl bis zum Schäumen gerührt, die Bouillon mit dem Champignonswasser dazu gefüllt und die Sauce nun unter Rühren auf 1/4 eingekocht, mit Salz, Pfeffer und Citronensaft abgeschmeckt; die Zwiebel wird entfernt, die geschnittenen Zuthaten werden hineingethan, und das Gericht nun mit dem Eigelb, welches mit Weißwein verrührt wurde, abgezogen, 1/2 Minute da-

mit erwärmt und auf einer kalt abgespülten Schüssel ausgebreitet. Nach dem vollständigen Abkühlen der Masse (am besten ist es, wenn sie am Tage vor dem Gebrauch bereitet wird) schneidet man sie in 9 Teile, besiebt sie mit einer Mischung von Mehl und Semmel, giebt ihnen die wünschenswerte Form, paniert jedes Teil in zerschlagenem Ei und nochmals in Semmel und backt die Croquettes in dampfendem Fett zu schöner Farbe. Sie werden mit **krauser Petersilie** (Petersilie, welche nach dem Waschen in einem Tuch recht trocken ausgeschlagen und 1/4 Minute in das heiße Fett geworfen wurde) garniert. Die Croquettes, und nachher auch die Petersilie hebt man auf einen mit Löschpapier belegten Durchschlag, bestreut das Gericht mit feinem Salz und richtet es an. Croquettes dürfen nicht zugedeckt werden, weil sie sonst weich werden. Bei dem Hineinlegen der Croquettes in das Fett ist darauf zu achten, daß sich dasselbe nicht derartig abkühlt, daß es zu dampfen aufhört, sonst hat man es erst wieder gehörig zu erhitzen, ehe man weiter backt. Als Beilage reicht obige Menge für 8 Personen.

Krebscroquettes: Die Croquettes werden durch Zuthaten von Krebsfleisch und Trüffeln in feinen Würfeln noch verfeinert.

Hummercroquettes: Statt Kalbsmilch frisches oder eingemachtes Hummerfleisch.

Kalbsbrägen und Zungecroquettes: Statt Kalbsmilch und Champignons nimmt man Kalbsbrägen, Zunge und Kapern.

Kalbsbratencroquettes, Geflügelfleischcroquettes: Statt Kalbsmilch und Champignons nimmt man Kalbsbraten oder Geflügelfleisch, fügt noch 1/2 Theelöffel Sardellenbutter zur Sauce und schmeckt das Ganze kräftiger ab.

Kalbsnierenbrötchen.

40 g gebratene Kalbsniere oder Nierenreste (gewiegt)
1 Theel. gewiegte Kapern
1 „ „ Petersilie
1 gewiegte Sardelle
1 „ Schalotte
1/2 Eigelb
1 Theel. gerieb. Semmel.

Für die Oberfläche
1 Theel. gerieb. Parmesankäse
10 g Butter.

Kosten: M. 0,35. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Kleine Semmelscheiben werden in Butter geröstet und mit der Farce bestrichen, die aus den angegebenen Zuthaten zusammengerührt wurde. Die Farcebrötchen werden mit Parmesankäse bestreut, mit Butter beträufelt, 3 Minuten in heißem Ofen gebacken und heiß zu Suppe gereicht oder zu Garnitur verwendet.

Kartoffelbälle (Kartoffelcroquettes).

(12 Bälle oder 6 Croquettes.)

125 g in der Schale gekochte Kartoffeln	15 g Mehl
25 g Butter	30 „ weiße grieb. Semmel
2 Eigelb	Backfett zum vorübergehenden Gebrauch
25 g grieb. Parmesankäse	1 Bogen Löschpapier
5 „ Salz	1 Prise Salz.
1 Prise Muskatnuß	

Kosten: M. 0,40. — Bereitung: ½ Stunde.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, die abgezogenen und geriebenen Kartoffeln, Eigelb, Käse, Salz und Muskatnuß werden hineingerührt, mit zwei in Mehl getauchten Kellen kleine Bälle oder Walzen geformt, diese in Semmel gerollt und in heißem, dampfendem Fett schwimmend 12—14 Minuten langsam zu schöner Farbe gebacken, auf Löschpapier entfettet und mit etwas Salz bestreut. Es ist vorteilhaft, die geriebenen Kartoffeln vor dem Verarbeiten in der Röhre etwas abtrocknen zu lassen. Man sticht auch aus obiger, 1 cm dick ausgewalzter Masse mit einem Ausstecher beliebige Formen, wie z. B. Dreiecke, Halbmonde, Herzen u. s. w. aus, besiebt sie dünn mit Paniermehl, beträufelt sie mit Butter, Krebs- oder Hummerbutter, backt sie im Ofen oder in brauner Butter auf der Pfanne und verwendet sie zur Garnitur von Fleischstücken.

Käsebutter.

125 g Butter
60 „ grieb. Kräuter- oder Chesterkäse.

Kosten: M. 0,75. — Bereitung: ¼ Stunde.

Die Butter wird schaumig gerührt und gründlich mit dem Käse vermischt. Auf Salzcakes, dünne Zwiebäcke oder Brotschnittchen zum Nachtisch zu streichen.

Käsekugeln zu Suppe, als Nachtisch, zu Kaviar oder Austern. Für 26 Stück.

5 Eßl. Wasser	1 Prise Cayennepfeffer
30 g Butter	1½ Ei
10 „ Salz	10 g Mehl zum Backblech
65 „ Mehl	½ Ei zum Bestreichen
50 „ grieb. Parmesankäse	5 g gehackter Schweizerkäse.

Kosten: M. 0,55. — Bereitung: 20 Minuten.

Wasser, Butter und Salz kochen auf, werden mit Mehl vermischt und 4 Minuten über dem Feuer verrührt. Nachdem man die Masse vom Feuer genommen, wird sie mit Parmesankäse, Cayennepfeffer und $1^1/_2$ Ei verrührt. Nun bestreut man ein Brett mit Mehl, bringt den Teig darauf, rollt kleine Kugeln von der Größe einer Walnuß, bestreicht sie mit zerschlagenem Ei, bestreut sie mit gehacktem Schweizerkäse, backt sie im Ofen bei 112° C. gelb und reicht sie warm oder erkaltet.

Kräuterbutter.

125 g Butter
1 Prise Salz
1 „ weißer Pfeffer oder Cayennepfeffer
1 Eßl. Kräuter
2 „ Citronensaft.

Kosten: M. 0,45. — Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Die Butter reibt man zu Sahne, vermischt sie mit Salz, Pfeffer oder Cayennepfeffer, den abgebrühten durch ein Sieb gestrichenen Kräutern und Citronensaft, und streicht alles noch einmal durch ein Haarsieb. Zu Fisch oder zu gebratenem Fleisch, besonders zu Lammbraten.

Krebsbutter.

125 g getrocknete, gestoßene Krebsschalen
60 „ Butter
1 *l* Wasser.

Kosten: M. 0,30; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die Krebsschalen werden in einem Steinmörser gestoßen, nachdem sie auf weißem Papier getrocknet wurden. Die Butter, welche nicht braun werden darf, wird in einem Topfe erhitzt und die Krebsschalen, unter anhaltendem Rühren, $^1/_4$ Stunde langsam darin geschwitzt. Dann gießt man kochendes Wasser darauf und kocht die Masse $^1/_4$ Stunde, gießt sie auf ein Haarsieb und setzt die Schalen noch $^1/_2$ Stunde mit neuem Wasser auf, um das letzte Fett auszukochen. Erkaltet wird die erstarrte Butter abgenommen und von der Feuchtigkeit befreit; zusammengeschmolzen, in kleine Gläser gefüllt, zugebunden, läßt sich die Krebsbutter lange aufheben. Jede überbackene Speise sieht mit Krebsbutter beträufelt hübscher aus.

Hummerbutter. Man kann auch Hummerschalen so verwenden.

Krebskotelett.

15 Krebse	1 ganzes Ei
60 g Butter	1 Eigelb
150 „ Kalbsmilch abgekocht (200 g rohe)	5 g Salz
30 g abgerieb. Milchbrot	1 Prise weißer Pfeffer
$^1/_8$ *l* Milch	30 g gerieb. Semmel
	50 „ Butter.

Kosten: M. 2,75. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die Krebse werden nach dem Abkochen aus den Schalen gebrochen und 12 Scheren oder Beine zurückgelegt. Aus den übrigen Schalen wird Krebsbutter bereitet. Kalbsmilch und Krebsfleisch werden gröblich gehackt. Die Semmel wird in Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit der Krebsbutter, dem Ei und Eigelb recht fein gerieben; dann werden Kalbsmilch und Krebsfleisch hinzugethan, die Masse wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, zu länglichen kleinen Koteletten geformt, die Krebsbeine werden darangesteckt, mit gesiebter Semmel paniert und in der Stielpfanne in dampfender Butter zu schöner Farbe gebraten. Man kann eine von dem Innern der Krebse bereitete Krebssauce dazureichen.

Markcroutons.

3 Milchbrote	1 Prise weißer Pfeffer
30 g Butter	1 „ Salz.
50 „ Rindermark	

Kosten: M. 0,30. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Brötchen werden mit einem dünnen Messer von der Rinde befreit, die Kanten oben und unten abgeschnitten und das Brot quer halbiert. Man bohrt mit dem Kartoffelbohrer das Weiche heraus, so daß man ein kleines Teiggefäß erhält. Nun schmilzt man die Butter, zieht jedes so vorbereitete Gefäß schnell durch dieselbe, legt gewässertes, in Scheiben geschnittenes Rindermark hinein und überstreut es mit Pfeffer und Salz. Alsdann setzt man die so bereiteten Croutons in einen heißen Ofen und läßt sie zu schöner Farbe backen. Man kann aber auch die vorbereiteten Croutons in Butter ausbacken und dieselben dann, mit Mark gefüllt, kurze Zeit in den Ofen setzen. Zur Garnitur von Gemüsen. Man kann die ausgebackenen Croutons anstatt mit Mark mit Puree von Trüffeln, Lebern oder Champignons füllen.

Markklöße zu Suppe.

50 g Rindermark	1/2 Theel. Salz
3 Eßl. Milch	1 Prise Muskatnuß
30 g Butter	3 Eier.
190 „ gerieb. Semmel	

Kosten: M. 0,70. — Bereitung: 1 Stunde.

Das Rindermark wird, nachdem es in kaltem Wasser ausgewässert wurde, fein gehackt. Milch, Butter und Mark werden in irdenem Topfe aufgekocht, Semmel, Salz, Muskatnuß, und die verquirlten Eier zur Masse gerührt. Diese wird vom Feuer genommen, auf einem Teller kalt gestellt. Man formt nun beliebige Klößchen und kocht sie 3—4 Minuten in Salzwasser.

Markschnittchen zu Suppe.

1 Milchbrot	1 Prise Salz
20 g Butter	1 „ weißer Pfeffer.
30 „ Rindermark	

Kosten: M. 0,15. — Bereitung: 1/4 Stunde.

Das Milchbrot wird in gleichmäßige Scheiben geschnitten und schnell in Butter gebraten. Das Rindermark wird ausgewässert, nachdem man es in gleichmäßige Scheiben schnitt auf die Semmelscheiben gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und auf einer Platte so lange in den Ofen gestellt, bis das Mark durchsichtig ist, dann sofort angerichtet. Hat man keinen geheizten Ofen zur Verfügung, so macht man das Mark in kochendem Salzwasser gar und legt es mit der Gabel auf die gebratenen Semmelscheiben oder thut es in die heiße Suppe.

Meerrettich und Äpfel.

(Zu Rindfleisch oder Fisch.)

2 Eßl. gerieb. Meerettich	3 g Salz
1 „ Weinessig	2 gerieb. Äpfel.
5 g Zucker	

Kosten: M. 0,15. — Bereitung: 1/4 Stunde.

Der Meerrettich wird in die Mischung von Essig, Zucker und Salz gethan, mit den Äpfeln vermischt und aufgetragen. Erst kurz vor dem Anrichten zu bereiten.

Mehlerbsen, gebacken.

30 g Mehl	1 Prise Muskatnuß
2 Eier	Backfett zum vorübergehenden Gebrauch
2 Eßl. Milch	
1 Prise Salz	1 Bogen Löschpapier.

Kosten: M. 0,25. — Bereitung: 20 Minuten.

Die Zuthaten werden, nachdem sie schnell zusammengeschlagen, löffelweise durch ein groblöcheriges Sieb, ohne dasselbe zu schütteln, in kochendes, dampfendes Fett getropft, die Erbsen hellgelb ausgebacken, mit dem Schaumlöffel auf Löschpapier gelegt und zur Bouillon gereicht. Durch Stehenlassen und Zudecken werden die Mehlerbsen weich.

Mostrichbutter (Senfbutter).

125 g Butter	2 Eßl. Mostrich (Senf)
2 hart gekochte Eigelb	1 Prise Salz und Pfeffer.

Kosten: M. 0,45. — Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, die zerdrückten Eigelb, Senf, Salz und Pfeffer werden damit vermischt und durch ein Sieb gestrichen. Zu Fleisch oder zu Fischen.

Nierenbrötchen s. Restverwendung Niere.

Sahnenkuhkäse.

$^1/_2$ *l* dicke saure Sahne
60 g Salz
Frische Nesseln oder Weinblätter.

Kosten: M. 1,00. — Bereitung: 12 Tage.

Man gießt in zwei nebeneinander stehende, nicht zu weite Gefäße, die mit einem in Salzwasser ausgewaschenen Tuche bedeckt sind, je $^1/_4$ *l* Sahne. Nach 12 Stunden belegt man eine Schüssel mit einem reinen, in mildem Salzwasser ausgewaschenen Tuche, legt beide Käse, zu einem vereinigt, übereinander hinein und bedeckt sie mit einem Teller. Man wiederholt das Umlegen in ein solches Tuch täglich, bis der Käse oben trocknet. Dann belegt man ihn unten und oben mit abgewaschenen Brennesseln oder Weinblättern. In 12 Tagen ist er eßbar. Um käufliche Kuhkäse schnell eßbar und gelb zu machen, wäscht man sie täglich mit lauwarmem Wasser, wickelt sie in ein feuchtes Tuch und legt sie in einen Steintopf.

Salzheringe anzurichten s. Vorbereitung Heringe.

Sandwiches.

1 englisches Kastenbrot für 50 Pf.	250 g Roastbeef oder gekochter Schinken
125 g frische Butter	1 Bund Kresse.
1/4 Theel. englischer Senf	

Kosten: M. 1,75. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Das Brot wird gleichmäßig 3/4 cm stark geschnitten, die Rinde ganz entfernt. Zu Sahne geriebene Butter und ein wenig Senf werden daraufgestrichen und die Hälfte der Schnittchen recht gleichmäßig mit dem wie ein Mohnblatt dünn geschnittenen Schinken oder Roastbeef belegt. Die unbelegten Schnittchen klappt man darauf, beschneidet die Kanten genau und legt die Brötchen je 8 übereinander zwischen zwei Brettchen, um sie 1/2 Stunde leicht zu pressen. Man giebt Sandwiches gern zum Bier und garniert sie meist mit sauber verlesener Kresse.

Sardellen anzurichten.

125 g Sardellen
25 „ Kapern.

Kosten: M. 0,65. — Bereitung: 20 Minuten.

Wenn die Sardellen nach Angabe vorbereitet sind, legt man auf einen passenden Teller, die innere Sardellenseite nach außen, vier Reihen Sardellenhälften, darüber kreuzweise wieder vier, so daß man ein großes Viereck mit neun kleinen Vierecken hat. Man rollt 6 Hälften, die man in 12 Teile teilte, zu kleinen Rollen auf und garniert damit die Kreuzungspunkte. Über das Ganze streut man Kapern und begießt es nach Belieben mit 1 Eßlöffel Öl und 1/2 Eßlöffel Essig. Für Kranke sind Sardellen in Milch und Wasser zu wässern.

Sardellenbutter.

125 g Sardellen	1 Prise weißer Pfeffer
25 „ Butter	1/2 Theel. Citronensaft.
100 „ Butter	

Kosten: M. 0,80; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 3/4 Stunden.

Gut vorbereitete Sardellen werden im Steinmörser mit 25 g Butter gestoßen, durch ein Sieb gestrichen und mit 100 g zu Sahne geriebener Butter, Pfeffer und einigen Tropfen Citronen-

saft verrührt und kalt gestellt. Man benützt Sardellenbutter auch zum Abschärfen von Saucen oder zum Würzen von Beefsteaks; Sardellenbutter muß fest verschlossen aufbewahrt werden und wird auch dann nach einigen Tagen schon abschmeckig.

Anchovisbutter. Ebenso bereitet, jedoch anstatt der Sardellen 1 Theelöffel Anchovispaste.

Mixed-Pickles-Butter. Man rührt 2 Eßlöffel gewiegte Mixed-Pickles zur fertigen Sardellenbutter.

Sardellenbutter mit Kräutern. Dazu mischt man 1 Theelöffel gewiegte Kräuter unter die Sardellenbutter.

Sardellenbutter, Pikante. 6 Champignons, 5 g Petersilienblätter, 3 g Esdragon werden schnell blanchiert, mit 4 Oliven nebst 1 Eßlöffel Kapern fein gewiegt und durch ein Sieb zur fertigen Sardellenbutter gerieben. Alsdann wird alles gehörig vermischt und kalt gestellt.

Alle Arten Sardellenbutter können zum Streichen von feinen Brötchen verwendet werden.

Saucißchen, gebraten.

250 g Saucißchen
1 Eiweiß
10 g Mehl
30 „ gerieb. Semmel
5 g Salz
750 „ Rinderfett zu vorübergehendem Gebrauch.

Kosten: M. 0,70. — Bereitung: 20 Minuten.

Die Saucißchen werden geteilt, nach Vorschrift paniert und in dampfendem Fett zu schöner Farbe gebacken oder in einer Pfanne in brauner Butter gebraten (was teurer und umständlicher ist). Saucißchen werden gern als Gemüsebeilage verwendet. Man kann Saucißchen auch unpaniert auf dem Rost oder in heißer Pfanne braten als Beilage zu Sauerkohl.

Saure Milch.

$1^1/_2$ l Milch
4 Suppenteller
50 g gerieb. Schwarzbrot
60 „ gesiebter Zucker.

Kosten: M. 0,40.

Auf jeden Teller gießt man $^3/_8$ l Milch, setzt sie an einen staubfreien Ort, der Zimmertemperatur hat, und läßt sie unberührt etwa 30 Stunden stehen. Man giebt sie mit geriebenem Schwarzbrot und gesiebtem Zucker überstreut, oder beides nebenher.

Schinkenscheiben oder Speckscheiben im Mäntelchen.

200 g Schinken	40 g gesiebte Semmel
oder:	10 „ Mehl
150 g magerer Speck	40 „ Butter oder Schmalz
1/4 l Milch	3 „ Salz.
1 Eiweiß	

Kosten: M. 0,90. — Bereitung: 1/4 Stunde.

Schinken oder Speck wird in 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten, 6—8 Stunden in Milch gelegt, abgetrocknet, paniert und in Butter oder Schmalz auf der Pfanne unter Wenden zu guter Farbe gebraten, angerichtet und mit etwas feinem Salz bestreut. Man kann auch die panierten Stücke in dampfendem Fett schwimmend ausbacken. Als Gemüsebeilage zu verwenden.

Schnepfenbrötchen.

Zur Farce:	1/2 Eigelb
Die Eingeweide einer Schnepfe	10 g Butter
10 g gewiegte Kapern	1 Eßlöffel Rotwein.
1 Theel. „ Petersilie	
20 g gerieb. Semmel	Zum Anrichten:
1 gewiegte Sardelle	
1 „ Schalotte	2 Milchbrote
1 Prise weißer Pfeffer	30 g Butter
1 „ Salz	1 Eßl. Parmesankäse.

Kosten: M. 0,40. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Alle Zuthaten rührt man zusammen und stellt sie 1 Minute über Feuer. Die abgeschälten Milchbrotscheiben von 3/4 cm Stärke röstet man leicht in 20 g Butter, bestreicht sie mit der Farce bergartig, besiebt sie mit Parmesankäse, beträufelt sie mit 10 g Butter und läßt sie 5 Minuten bei 125° C. im Ofen backen. Diese Brötchen sind von Leber und Herz von Hühnern, Rebhühnern, überhaupt von Wildgeflügel zu bereiten.

Schwarze Butter.

1/8 l Weinessig	1/2 Lorbeerblatt
5 g Salz	100 g Butter
1 Prise Pfeffer	1 Theel. Petersilienblätter.

Kosten: M. 0,35. — Bereitung: 20 Minuten.

Der Essig muß in einem kleinen Gefäß mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt bis zur Hälfte einkochen. In einer Pfanne bratet

man die Butter, schäumt sie und bräunt sie leicht an, wirft die sauberen, zerpflückten Petersilienblätter einige Sekunden hinein und gießt die Butter in den Essig, aus dem man das Lorbeerblatt entfernt hat. Diese Butter wird gern zu gebackenem Fisch gegeben.

Schweinefett auszulassen.

500 g Schweinerückenfett	1 Zwiebel
1 Apfel	1 Stiel Majoran oder Thymian.

Kosten: M. 0,80.

Nachdem das Rücken- oder Liesenfett abgewaschen und abgekratzt ist, wird es in kleine Würfel geschnitten, in einen Topf gethan und zugedeckt. Hat es eine Weile gekocht, so fügt man einen ganzen geschälten Apfel, eine ganze Zwiebel und, nach Belieben, (besonders wenn es zum Brotbestreichen gebraucht werden soll) ein Stielchen Majoran oder Thymian hinzu, öffnet den Topf und läßt die Fettgrieben langsam eine gelbe Farbe annehmen; dann schüttet man sie, nachdem man erst mit einem Löffel das flüssige Fett abgeschöpft hat, auf ein Sieb, drückt sie leise mit einem Löffel aus und stellt sie bis zum weiteren Gebrauch zurück. Schweineschmalz ist wie Enten- und Gänsefett zum Anmachen von Rot- und Weißkraut sowie Sauerkohl allen anderen Fetten vorzuziehen. Grieben werden als Zuspeise zu Kartoffeln gewärmt oder in Specksauce verwendet. Größere Mengen werden in einem Reibenapf zu „Griebenschmalz“ zerrieben und bedürfen einer Schicht Salz zum Aufheben.

Semmelbröckchen gebraten zu Suppe.

20 g Milchbrot ohne Rinde
15 „ Butter.

Kosten: M. 0,05. — Bereitung: 1/4 Stunde.

Das Milchbrot wird in kleine gleichmäßige Würfel oder längliche Filets geschnitten. 5 Minuten vor dem Anrichten bräunt man die Butter in der Pfanne, schüttet die Brötchen hinein und rührt sie mit dem Holzlöffel recht oft um, daß sie ganz gleichmäßig goldgelb braten. Sie dürfen nicht stehen, da sie sonst talgig schmecken.

Spickgans. (Vorrat.)

Die Brust von einer Gans	6 g Salpeter
180 g Salz	5 „ Zucker.

Kosten: M. 3,05. — Bereitung: 17 Tage.

Die Brust wird von der unausgenommenen Gans, deren Äußeres wie zum Braten vorbereitet wurde, abgelöst. Die Keulen trennt man ab und löst das Fleisch der Brust, an einer Seite anfangend, hart am Knochen los; doch schneidet man vorher einen Umriß hinein, damit beide Brustseiten gleichmäßig werden. Man muß sehr vorsichtig sein, um die äußere Haut der Brust auf dem Brustbein nicht zu verletzen und auch an der Seite recht tief anfangen abzutrennen, da man sonst nicht Platz genug für die Stiche beim Zusammennähen hat. Ist die Brust vollkommen abgelöst, so reibt man sie innen, nachdem man die kleinen Filets herausnahm, recht tüchtig mit der Hälfte Salz, das mit Salpeter und Zucker gemischt wurde, ein, so daß das Salz ganz aufgelöst ist. Die kleinen Filets werden auch gesalzen und wieder hineingelegt. Dann schlägt man die Brust zusammen und näht sie von allen Seiten überwendlich zusammen. Außen salzt man sie auch noch tüchtig und legt sie in eine Schüssel, in der man sie 7 Tage liegen läßt, zweimal täglich wendet und oft mit der sich setzenden Lake begießt. Am achten Tage legt man sie zwischen zwei Bretter, beschwert sie etwas mit einem kleinen Gewicht oder leichten Bolzen, wickelt sie erst in Gaze, dann in Papier und zieht oben einen Bindfaden zum Anhängen durch das Fett. Die Spickgans muß langsam geräuchert werden und darf keinen heißen Rauch bekommen. Sie hat je nach Größe, mit einigen Stunden Unterbrechung täglich, 8—10 Tage zu räuchern. Aus dem Rauch zurück, bedarf sie um festes weißes Fett und erhöhte Haltbarkeit zu erhalten, nochmals einer leichten Pressung zwischen zwei Brettern.

Stippmilch.

375 g weißer Käse	20 g Zucker
1/8 *l* Sahne	1 Prise Zimmet.

Kosten: M. 0,30. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Der weiße Käse wird durch ein Haarsieb gestrichen, mit Sahne und Zucker 5 Minuten verschlagen, angerichtet und mit Zimmet bestreut. Man giebt diese Speise mit Preißelbeeren oder Backpflaumen und in manchen Gegenden als Zuspeise zu Kartoffelpuffer.

Toast zu rösten. Für ungefähr 12 Scheiben.

Ein englisches Kastenbrot für 40 Pf.

Bereitung: 1/4 Stunde.

Man schneidet das Brot in 1 cm dicke Scheiben, steckt sie einzeln an eine Gabel und wendet sie über einer Spiritusflamme,

Gas- oder Kaminflamme so lange, bis sie gleichmäßig von allen Seiten geröstet sind; nachdem dies geschehen, legt man sie nicht aufeinander, da sie sonst weich werden. Oder es wird eine eiserne runde Pfanne recht sauber mit Papier ausgerieben, auf dem Herd stark erhitzt, die Brotscheiben werden hineingelegt und fortwährend gewendet, bis sie die gewünschte Farbe haben. Man kann die Pfanne auch mit etwas Butter ausstreichen. Man giebt Toast zu Thee oder Kaviar.

Weißer Käse (Quark).

5 *l* magere, sauere dicke Milch
1 „ heißes Wasser.

Kosten: M. 0,40. — Bereitung: 3 Stunden.

Die dicke Milch wird mit heißem Wasser gebrüht (ein in die Mischung gehaltenes Thermometer muß 35° C. zeigen, sonst muß durch kalte bezw. warme Flüssigkeit nachgeholfen werden; durch zu heiße Behandlung wird der Käse hart und bröckelig). Nachdem Wasser und Milch gehörig gemischt sind, scheidet sich der Käse ab, den man auf ein mit einem nassen Tuche belegtes Sieb legt, etwas beschwert und zum weiteren Gebrauch abtropfen läßt.

Weißer Käse mit Sahne und Kümmel.

3 g Kümmel	1/8 *l* dicke, süße Sahne
250 „ weißer Käse	5 g Salz.

Kosten: M. 0,45. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Man wäscht den Kümmel und quirlt ihn in warmem Wasser etwas auf. Ein Käseheck oder Sieb, im Umfang eines großen Tassenkopfes, wird mit einer Scheibe weißen Käse belegt, 2 Eßlöffel Sahne werden darüber gefüllt, Kümmel und Salz darauf gestreut, wieder eine Schicht Käse und so fort, bis alles verbraucht ist. Die Oberfläche beschwert man etwas, stürzt nach 2—3 Stunden den Käse um und giebt ihn, mit einigen Eßlöffeln dicker Sahne bezogen, zum Brot.

Weißer Reibekäse.

250 g weißer Käse	5 g Salz
4 Eßlöffel süße Sahne oder süße Milch	1 „ Kümmel.

Kosten: M. 0,20. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Der weiße Käse wird durch ein Haarsieb gerieben, mit Sahne oder Milch 5 Minuten mit dem Schneebesen geschlagen, mit Salz und ausgequollenem Kümmel vermischt und zu Brot gereicht.

Worcesterbutter.

65 g Butter
1 Prise Salz
1 Theel. Worcestersauce.

Kosten: M. 0,20. — Bereitung: 1/4 Stunde.

Die Butter reibt man zu Sahne und vermischt sie genau mit Salz und Sauce. Zu Karpfen und Hammelkotelett.

---

9. Salate.

Blumenkohlsalat.

1 Kopf Blumenkohl	2 Eßl. Öl
15 g Salz	1 „ franz. Essig
1 1/2 *l* Wasser	Salz und weißer Pfeffer.

Kosten: M. 0,75. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Der vorbereitete Blumenkohlkopf wird in Salzwasser abgekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, recht trocken abgetropft, in einzelne Rosen zerteilt, mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz vorsichtig gemischt (1 Tropfen Soya macht den Salat schmackhafter).

Blumenkohlsalat mit Mayonnaisensauce. Man kann Blumenkohlsalat auch mit 1/2 Portion Mayonnaisensauce bereiten.

Bohnensalat.

1 kg Brech- oder Wachsbohnen	10 g Salz
2 *l* Wasser und 20 g Salz	2 Schalotten
1 Prise Natron	1 Prise weißer Pfeffer
2 1/2 Eßl. Öl	2 Eßl. Weinessig
2 „ heiße Bouillon	1 „ Schnittlauch oder Petersilie gewiegt.

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Die vorbereiteten Bohnen werden in reichlichem, kochendem Salzwasser abgekocht; 1 Prise Natron kommt zuletzt hinzu; wenn die Bohnen sich sehr weich anfühlen, überspült man sie auf einem Siebe mit kaltem Wasser. Trocken abgetropft, mischt man Öl, Bouillon und Salz mit einem Holzlöffel darunter, fügt nach und nach geriebene Schalotten, Pfeffer und Essig hinzu und mischt den

Salat behutsam so lange, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist; dann kostet man sorgfältig ab und streut die gewiegten Kräuter teilweise hinein bezw. darüber, nachdem der Salat sauber bergartig angerichtet wurde. Dieser Salat muß einige Stunden vor dem Gebrauch bereitet, zugedeckt stehen und erst kurz vor dem Essen angerichtet werden. Eingemachte Bohnen sind zu verwenden, nachdem sie in Salzwasser übergekocht wurden. 125 g weiße Bohnen, weich gekocht und ebenso angemacht, geben auch einen guten Salat. Man kann auch beide mischen.

Bratenmayonnaise.

200 g Braten	1 Prise Salz und Pfeffer
1 Eßl. Öl	1/2 Portion Mayonnaisensauce.
1 „ Weinessig	

Kosten: M. 1,40. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Der fein geschnittene, von der Kruste befreite Braten wird mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz mariniert, mit Mayonnaisensauce gemischt und nach dem Anrichten mit einigen Löffeln Mayonnaise bezogen, beliebig verziert.

Bunter Salat zur Verwendung von Resten aller Art

s. Restverwendung: Salat.

Champignonssalat.

250 g oder eine 500 g Büchse Champignons	1/2 Theel. Worcestersauce oder Pfeffer
2 Eßl. Öl	1/2 Theel. Cibils
1 „ franz. Essig	1 Prise Salz.
1 Theel. gewiegte Petersilie	

Kosten: M. 1,60. — Bereitung: 1/4 Stunde.

Die sehr weißen Champignons werden nach Angabe vorbereitet, gekocht oder der Büchse entnommen. Große Pilze schneidet man in feine Scheiben, doch so, daß die Scheiben im Durchschnitte die Pilzform zeigen, kleine Köpfe läßt man ganz (verwendet aber entweder nur Scheiben oder nur Köpfe), mischt den Salat, nachdem das Wasser abgegossen, mit obigen Zuthaten und richtet ihn an.

Champignons- und Kartoffelsalat. 1/2 Portion wie oben und 1/2 Portion Kartoffelsalat.

Champignons- und Tomatensalat. 1/2 Portion wie oben und 1/2 Portion Tomatensalat.

Fischmayonnaise.

(Mayonnaise von Dorsch, Hecht, Kabeljau, Karpfen, Lachs, Schellfisch, Zander.)

750 g roher oder 375 g gekochter Fisch	6 g Salz
1 Eßl. franz. Essig	1 Portion Mayonnaisensauce
1 „ Öl	30 g grüner Salat
1 Prise weißer Pfeffer	1 Pfeffergurke.

Kosten: M. 2,50. — Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Der gekochte Fisch muß recht vorsichtig mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz mariniert werden. Nachdem die Fischstücke auf einem Siebe abtropften, richtet man sie, lagenweise mit Mayonnaisensauce bezogen, bergartig an, überzieht das Gericht kurz vor dem Gebrauch mit einer dicken Schicht Mayonnaisensauce und garniert es mit grünem Salat und Scheiben von Pfeffergurken oder reicher mit Krebsschwänzen, Eiern, Kapern u. s. w.

Fischsalat. Für 6 Personen.

125 g Aal	3 Sardinen in Öl
250 „ Schellfisch	65 g geräucherter Lachs
20 „ Salz	1 Dtz. Austern
2 *l* Wasser	1 Eßl. franz. Essig
30 Suppenkrebse	1 Theel. Cibils
65 g Crevetten (Granaten)	1 Prise Salz
8 Sardellen	1 Theel. Worcestersauce
8 Oliven	Zur Marinade:
2 Eßl. Kapern	2 Eßl. Öl
$^1/_2$ Theel. Petersilie	2 „ Weinessig
4 Eßl. Öl	Salz und weißer Pfeffer.

Kosten: M. 7,80. — Bereitung: 3 Stunden.

Aal und Schellfisch werden gereinigt, in Salzwasser gar gekocht und abgezogen. Der Aal wird in 2 cm lange Stücke geschnitten, der Schellfisch von den Gräten befreit, in nicht zu kleine Stücke geteilt und beides zusammen mariniert. Die Krebse werden abgekocht, die Schwänze ausgebrochen und, nachdem der Darm entfernt wurde, mariniert, die Crevetten ausgepalt und mariniert, die Sardellen eingewässert, gewaschen (12 Hälften), die innere Seite nach außen genommen und aufgerollt. Die Oliven werden vom Kern in einem Stück abgeschält, 4 Sardellenhälften, 1 Theelöffel Kapern gewiegt, $^1/_2$ Theelöffel Petersilie mit $^1/_2$ Theelöffel Öl ge-

mischt und diese Mischung mit einem Eierlöffel in die Oliven gefüllt. Die Sardinen, jede in 2 Stücke geteilt, der Lachs in dünnen Scheiben, werden in der Größe der Sardellenrollen aufgerollt, die Austern von den Bärten befreit und mariniert. Alle Zuthaten werden nun geschmackvoll bunt geordnet, indem man die Schellfischstückchen als Erhöhung in die Mitte legt; dann gießt man über das Ganze die gut abgeschmeckte Mischung von Öl, Essig, Cibils, Salz und Worcestersauce. Der Salat kann durch Hummerstücke und Stücke von anderen Fischen noch anders zusammengestellt, vermehrt, verfeinert oder auch vereinfacht werden.

Fleischsalat s. Restverwendung: Fleisch gekochtes.

Gemüsesalat.

4 junge Karotten	1 *l* Wasser.
250 g Schoten	2 Eßl. Weinessig
250 „ Bohnen	Salz und weißer Pfeffer
4 Kartoffeln	3 Eßl. Öl
30 g Sellerie	1 „ gewiegte Kräuter
1 kl. Kopf Blumenkohl	1 gerieb. Schalotte
10 g Salz	4 Salatherzen.

Kosten: M. 1,20. — Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Das vorbereitete Gemüse wird jedes für sich in Salzwasser weich gekocht, der Blumenkohl in kleinere Röschen zerteilt, die Wurzeln schneidet man in dünne, gleichmäßige Formen, und macht alles möglichst noch warm mit einer Mischung von 1 Eßlöffel Essig, Salz und Pfeffer an, mischt es nach dem Erkalten mit Öl, 1 Eßlöffel Essig, Kräutern und Schalotte und richtet den Salat an, legt ringsherum abwechselnd die Blumenkohlröschen und Kopfsalatherzen, die man in Salatsauce tauchte.

Gemüsesalat mit Mayonnaisensauce. Man mischt die angegebenen Zuthaten, nachdem die Marinade abtropfte, mit einer Portion Mayonnaisensauce.

Gemüsesalat, feiner, mit Mayonnaisensauce. Man bereitet den obigen Salat, schüttet ihn auf ein Porzellansieb und vermischt ihn mit 40 g in Scheiben geschnittenen Trüffeln, 4 gewaschenen Sardellen, 60 g geräucherten Lachs in gleichmäßige Stückchen zerteilt, und mischt den Salat mit $^3/_4$ Portion einer von Citronensaft statt Essig, 1 Theelöffel englischem Senf und einer Prise Cayennepfeffer bereiteten Mayonnaisensauce und zieht $^1/_4$ Portion

Mayonnaisensauce darüber. Man kann diesen Salat auch von eingemachten Gemüsen bereiten und noch mit Spargel und Artischockenböden verfeinern. (Eingemachte Gemüse werden mit Salzwasser vorher überbrüht.)

Grüner Salat.

(Endivien-, Escariol-, Kopf-, Romainsalat.)

a) 120 g grüner Salat
1½ Eßl. Öl
3 g Salz
1 Messerspitze weißer Pfeffer
½ Eßl. Weinessig oder Citronensaft
½ Eßl. gewiegter Schnittlauch nach Belieben
1 Theel. Petersilie od. Kerbel.

Kosten: M. 0,35.

b) **Grüner Salat mit Mayonnaisensauce (Endivien-, Escariol-, Kopf-, Romainsalat mit Mayonnaisensauce):**

120 g grüner Salat
½ Portion Mayonnaisensauce.

Kosten: M. 0,50.

c) **Grüner Salat mit Speck (Endivien-, Escariol-, Kopf-, Romainsalat mit Speck):**

120 g grüner Salat
60 „ gelb gebr. Speckwürfel
1 Eßl. Weinessig
½ Theel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer
1 Theel. Zucker
½ „ Mostrich.

Kosten: M. 0,25.

d) **Grüner Salat mit Ei und saurer Sahne (Endivien-, Escariol-, Kopf-, Romainsalat mit Ei und saurer Sahne):**

120 g grüner Salat
1 hart gekochtes, durch ein Sieb gestrichenes Eigelb
15 g zerlassene Butter
3 Eßl. saure Sahne
1 Theel. Citronensaft
¼ „ Zucker
1 Prise Salz u. weißer Pfeffer.

Kosten: M. 0,25. — Bereitung: 5 Minuten.

Der vorbereitete Salat muß, um das Öl überall gut annehmen zu können, möglichst trocken sein. Romainsalat schneidet man in 3 Teile und verwendet vorwiegend die hellen Blätter, da die grünen bitter sind. Wird Salat bei Tische gemengt, so giebt man ihn, wenn er noch verschiedene Zuthaten erhalten soll, gern mit diesen hübsch geordnet zu Tisch: etwa nur mit den fein ge-

hackten, würzigen Kräutern bestreut, oder diese, sowie nach Belieben gekochte und zerschnittene Kartoffeln, Sellerie, rote Rüben oder auch verschiedenfarbigen grünen Salat als Kranz darauf geordnet. Mit Öl und Salz wird er solange leicht gemischt, bis jede Stelle durchaus überzogen ist, wodurch er mild und zart wird, dann erst erhält er einen vorsichtigen Zusatz von französischem, Kräuter- oder gutem Weinessig, jedoch nur soviel, wie eben hinreicht, den richtigen Säuregrad zu geben. Man mischt den Salat mit zwei Löffeln, ohne ihn zu drücken; unter b) legt man ihn auf die in den Salatnapf gegossene Mayonnaise, die erst bei Tisch schnell mit ihm verbunden wird. Die Zuthaten unter c) werden etwas zusammen verrührt und erst bei Tisch mit dem Salat gemischt; d) ebenso. Kopfsalat mit Gurkenscheiben gemischt ist sehr beliebt.

Gurkensalat.

500 g Gurkenscheiben = 1 große Gurke	1 starke Prise weißer Pfeffer
1 Eßl. Öl	1/2 Eßl. Weinessig oder Citronensaft.
5 g Salz	

Kosten: M. 0,45. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Die nach Angabe vorbereitete Gurke wird mit Öl, Salz, Pfeffer und Säure vermischt und, weil sie schnell und viel Saft zieht, gleich zu Tisch gegeben. Man vermischt, bestreut, umlegt oder verziert den Salat gern mit gewiegten Kräutern: Schnittlauch, Petersilie oder Kerbel, Esdragon oder Pimpinelle.

Salat von Salzgurken wird ganz auf dieselbe Art, besonders mit Kartoffelscheiben vermischt, angemacht.

Salat von Radieschen wird ebenso bereitet.

Gurkensalat mit saurer Sahne: 4 Eßlöffel dicke saure Sahne klar gequirlt mit 1 Eßlöffel Essig, 1 Theelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer (nach Belieben auch 1 Theelöffel Zucker) 1 Theelöffel Schnittlauch werden mit den Gurkenscheiben gemischt.

Hasenbratensalat.

250 g Hasenbraten	6 gerieb. Schalotten
125 „ in der Schale gekochte Kartoffeln	1 Eßl. Weinessig
	1 Theel. Salz
6 Cornichons	1 Portion Remouladensauce.

Kosten: M. 1,55. — Bereitung: 1 Stunde.

Hasenbraten, Kartoffeln und 5 Cornichons werden in feine Filets geschnitten und mit Schalotten, Essig und Salz gemischt. Man bereitet nun eine Remouladensauce, die man ziemlich scharf mit englischem Senf abschmeckt, vermischt den Salat damit, richtet ihn bergartig an und garniert ihn mit dem von der Sauce zurückgebliebenen, gewiegten harten Eiweiß und Cornichonscheibchen.

Heringssalat.

2 Äpfel	30 g harte Schlackwurst
12 in der Schale gekochte Kartoffeln	30 „ Zwiebeln.
2 Heringe	2 Eßl. Öl
65 g kalter Braten	1 Prise Salz u. weißer Pfeffer
1 Salzgurke	3 Eßl. Weinessig
1 Pfeffergurke	1 Theel. Mostrich
	1 „ Zucker.

Kosten: M. 1,25. — Bereitung: 1 Stunde.

Äpfel, abgezogene Kartoffeln, gut gewässerte Heringe, Fleisch, Gurken, Wurst und Zwiebeln werden klein geschnitten mit Öl, Salz und Pfeffer gründlich vermischt. Dann fügt man den Essig, worin gewöhnlich die gut zerkleinerte Heringsmilch, auch Mostrich und etwas Zucker verrührt werden, durch ein kleines Sieb hinzu; nach gehörigem Mischen richtet man den gut abgeschmeckten Salat, der recht saftig, jedoch nicht suppig sein muß, nach der Mitte zu etwas erhöht an, und verziert ihn geschmackvoll. Wenn man den Heringssalat süßer liebt, so fügt man noch 125 g eingemachte, klein geschnittene rote Rüben dazu. Wohl bei keiner Mischung herrscht größere Willkür, als bei der des Heringssalates, der sowohl aus den feinsten, wie aus den einfachsten Bestandteilen zusammengesetzt werden kann; man kann z. B. gekochtes Rindfleisch statt Braten dazu verwenden.

Hühnermayonnaise.

1 junges gekochtes Huhn oder die Brüste von 2 älteren Hühnern	1 Prise weißer Pfeffer
	1 „ Salz
	1 Portion Mayonnaisensauce
1 Eßl. Öl	30 g grüner Salat
1 „ franz. Essig	1 Ei.

Kosten: M. 2,95. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Das Huhn wird gehäutet und in hübsche Stücke zerlegt,

mariniert, mit Mayonnaisensauce angerichtet und mit grünem Salat und einem hart gekochten, geschälten, in verschiedene Teile geschnittenen Ei verziert. Sehr gut schmeckt in der Geflügelmayonnaise eine Mischung von kleinen, in Essig eingemachten Champignons, Gurken und Perlzwiebeln.

Hühnermayonnaise im Spargelrand. Für 6 Personen.

1 gekochtes Huhn	10 g Salz
$1^1/_2$ Eßl. franz. Essig	1 *l* Wasser
2 Eßl. Öl	1 Tropfen Öl
1 Prise weißer Pfeffer	1 Portion Mayonnaisensauce
5 g Salz	3 Tafeln weiße Gelatine
375 g Spargel oder eine 500 g Büchse	1 Portion Mayonnaisensauce
	125 g Crevetten (Granaten)
1 Blechrandform	12 Austern.

Kosten: M. 7,60. — Bereitung: 3 Stunden.

Das Huhn wird nach Vorschrift zerlegt. (Die Brüste von mehreren Hühnern sind natürlich vorzuziehen; die Keulen verwendet man, wenn man mehrere Hühner hat, zu einem anderen Gericht.) Das sauber beputzte Hühnerfleisch wird mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz mariniert. Die Spargel werden geschält und ganz genau nach Maß der Blechrandform in der Breite gemessen, geschnitten und in Salzwasser gar, aber nicht zu weich gekocht oder eingemachte Spargel in gleicher Länge auf einem Brett mit sehr scharfem Messer zugestutzt. Man pinselt die Form mit Öl aus und legt die Spargelstückchen übereinander. Die Köpfe verteilt man in gleichmäßigen Entfernungen, bereitet 2 Portionen Mayonnaisensauce, von denen die eine mit in 3 Eßlöffel der Hühnerbouillon aufgelöster weißer Gelatine durch ein Sieb verbunden wird, gießt diese in den Rand, so daß die Spargelstücke damit umhüllt und verbunden sind, und setzt die gefüllte Form auf Eis. Man stürzt sie nach dem Erstarren und richtet die Hühnerstücke mit der übrigen Mayonnaisensauce immer abwechselnd, bergartig in der Mitte an. Obenauf kommt Mayonnaisensauce, bestreut mit ausgepalten Crevetten. Der Spargelrand wird mit von den Bärten befreiten, in der Hühnermarinade gewendeten Austern belegt.

Hummermayonnaise im Spargelrand: Hummer statt Huhn.

Krebsmayonnaise im Spargelrand: Krebsschwänze statt Huhn.

Hummermayonnaise.

750 g frischer oder 1 Büchse konservierter Hummer	1 Eßl. Öl
500 g enthäuteter, entgräteter, gekochter Fisch (1 kg roher Fisch)	1 Prise weißer Pfeffer
1 Eßl. franz. Essig	1 „ Salz
	1 Portion Mayonnaisensauce
	1 Kopf grüner Salat.

Kosten: M. 6,00. — Bereitung: 1½ Stunde.

Der Hummer wird abgekocht, das ausgekühlte Fleisch ausgelöst, der Schwanz in schräge Scheiben geschnitten und obenauf garniert, während der Fisch und das kleine Fleisch der Beine und Scheren mariniert und dann abwechselnd mit Mayonnaisensauce auf grünem Salat, den man unterlegte, angerichtet wird. Dann bezieht man den Salat und garniert ihn oben mit grünen Salatherzen und Hummerscheiben. Soll die Mayonnaise nur von Hummer hergestellt werden, so braucht man 1½ kg oder 2 Büchsen Hummer.

Kalbsbratensalat.

250 g Kalbsbraten	3 Eßl. Weinessig
4 Eigelb	1 Theel. Mostrich
10 g Mehl	¼ l Milch
2½ Theel. Salz	3 Senfgurken
¼ „ weißer Pfeffer	1 Eßl. Perlzwiebeln
2 Eßl. Öl	6 Scheiben harte Schlackwurst.

Kosten: M. 2,05. — Bereitung: ½ Stunde.

Eigelb, Mehl, Salz, Pfeffer, Öl, Essig, Mostrich und Milch werden in irdenem Topfe schnell zusammengemengt und über dem Feuer 10 Minuten gerührt, so daß eine dicke Sauce entsteht. Kalbsbraten und Gurken werden in dünne Scheiben geschnitten und abwechselnd schichtweise mit Perlzwiebeln und Sauce in eine Glasschale gethan. Die oberste Schicht ist Sauce; Schlackwurst dient als Garnitur. Man kann dies Gericht durch sauer eingemachte Champignons, Kapern und Gurken verfeinern, auch gewiegte Kräuter zur Sauce geben. Schmeckt die Sauce nicht pikant, so kann man den Braten vorher mit Essig und Salz marinieren. Alle Zuthaten sind auch in feine Filets geschnitten mit der Sauce gleichmäßig zu vermengen.

Kartoffelsalat.

1 kg in der Schale gekochte Kartoffeln	Salz und weißer Pfeffer
⅛ l Bouillon oder Wasser,	2 Schalotten
3 Eßl. Öl oder Gänsefett, heiß	2 Eßl. Weinessig
	2 „ gewiegte Kräuter.

Kosten: M. 0,60.

Kartoffelsalat mit Speck:

1 kg in der Schale gekochte Kartoffeln	2 Eßl. Weinessig
65 g Speck	1/8 l Bouillon oder Wasser, heiß
20 „ Zwiebeln	Salz und weißer Pfeffer.

Kosten: M. 0,35.

Kartoffelsalat mit Mayonnaisensauce:

1 kg in der Schale gekochte Kartoffeln	2 Eßl. Weinessig
Zur Marinade:	1/8 l Bouillon
1 Eßl. Öl	Salz und weißer Pfeffer
	1 Portion Mayonnaisensauce.

Kosten: M. 1,05.

Kartoffelsalat mit pikanter Sauce:

1 kg in der Schale gekochte Kartoffeln	1 Prise englisches Senfmehl
3 Eßl. Öl	2 gewiegte Schalotten
1/2 „ franz. Essig	3 Eßl. Bouillon oder Wasser mit Fleischextrakt, heiß
2 „ Rotwein	Salz und weißer Pfeffer.

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Die Kartoffeln werden abgezogen und in Scheiben geschnitten. Die Kartoffelscheiben werden mit etwas kräftiger Fleisch- oder Fleischextraktbouillon, oder auch nur mit gesalzenem Wasser und Essig heiß übergossen und ein Weilchen zugedeckt, dann entweder mit Mayonnaisensauce oder mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer, geriebener Zwiebel und gewiegten Kräutern vorsichtig gemischt und gut abgeschmeckt. Man kann auch statt Öl geschmolzenes Gänsefett, süße oder saure Sahne, 65 g Speck und 1 gewürfelte Zwiebel hellgelb geröstet verwenden, Essig hinzugeben und den mit Salz und Pfeffer versehenen Kartoffelscheiben zumischen. Man umlegt oder verziert den Kartoffelsalat gern mit Kapern, zerkleinerten Rotrüben, Mixed-Pickles oder besonders angemachtem grünem Salat, wie Rapinschen, Endivien und Salatherzen.

Kartoffelsalat kann man sehr durch andere Zuthaten verändern, z. B.: **Kartoffelsalat mit Heringswürfelchen, Rotrübenscheiben, Salzgurkenscheiben, geschältem und in Scheiben geschnittenem Sellerie, Senfgurkenwürfelchen.**

Kartoffelsalat, warmer.

$1^1/_4$ kg in der Schale gekochte Kartoffeln	$^1/_2$ l Milch
20 g Zwiebeln	$^1/_4$ „ Bouillon
50 „ Öl	1 Prise weißer Pfeffer
40 „ Mehl	8 g Salz
	2 Eßl. Essig.

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: 50 Minuten.

Die gewiegten Zwiebeln werden im irdenen Topfe mit Öl weich gekocht, das Mehl wird darin gar geschwitzt, die Flüssigkeit zugegossen, oft gerührt, mit Pfeffer, Salz und Essig abgeschmeckt, recht langsam $^1/_4$ Stunde gekocht; die warmen abgezogenen und gescheibten Kartoffeln werden in der Sauce aufgekocht und angerichtet.

Krautsalat.

500 g Weiß- oder Rotkohl geschnitten	2 Eier
2 l Wasser }	$^1/_8$ l saure Sahne
5 g Salz }	2 Eßl. Essig
1 Eßl. Essig }	10 g Salz
	1 Prise weißer Pfeffer.

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Man taucht den auf einem Durchschlag liegenden feingeschnittenen Weiß- oder Rotkohl in kochendes Wasser, dem man Salz und Essig zusetzte und läßt ihn ablaufen. Eier, Sahne, Essig, Salz und Pfeffer rührt man im Wasserbade dick und schüttet die Sauce über den angerichteten Kohl, der erkaltet zu Gänsebraten gegeben wird.

Krebsmayonnaise.

$1^1/_2$ Schock Mittelkrebse	1 Prise Salz u. weißer Pfeffer
60 g Salz }	1 Portion Mayonnaisensauce
3 l Wasser }	60 g grüner Salat
1 Eßl. franz. Essig	2 hart gekochte Eier.
1 „ Öl	

Kosten: M. 7,05. — Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Von den nach Vorschrift gekochten Krebsen werden, sind sie erkaltet, die Schwänze vorsichtig ausgebrochen, die Därme und Eier entfernt, ebenso das Fleisch der größten Scheren ausgelöst und alles mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz mariniert. Gelbe Kopfsalatherzen werden geputzt und 3 davon oder ein in 4 Teile zerschnittenes Salatherz in die Mitte einer flachen, mittelgroßen

Salat behutsam so lange, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist; dann kostet man sorgfältig ab und streut die gewiegten Kräuter teilweise hinein bezw. darüber, nachdem der Salat sauber bergartig angerichtet wurde. Dieser Salat muß einige Stunden vor dem Gebrauch bereitet, zugedeckt stehen und erst kurz vor dem Essen angerichtet werden. Eingemachte Bohnen sind zu verwenden, nachdem sie in Salzwasser übergekocht wurden. 125 g weiße Bohnen, weich gekocht und ebenso angemacht, geben auch einen guten Salat. Man kann auch beide mischen.

Bratenmayonnaise.

200 g Braten	1 Prise Salz und Pfeffer
1 Eßl. Öl	½ Portion Mayonnaisensauce.
1 „ Weinessig	

Kosten: M. 1,40. — Bereitung: 1½ Stunde.

Der fein geschnittene, von der Kruste befreite Braten wird mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz mariniert, mit Mayonnaisensauce gemischt und nach dem Anrichten mit einigen Löffeln Mayonnaise bezogen, beliebig verziert.

Bunter Salat zur Verwendung von Resten aller Art

s. Restverwendung: Salat.

Champignonssalat.

250 g oder eine 500 g Büchse Champignons	½ Theel. Worcestersauce oder Pfeffer
2 Eßl. Öl	½ Theel. Cibils
1 „ franz. Essig	1 Prise Salz.
1 Theel. gewiegte Petersilie	

Kosten: M. 1,60. — Bereitung: ¼ Stunde.

Die sehr weißen Champignons werden nach Angabe vorbereitet, gekocht oder der Büchse entnommen. Große Pilze schneidet man in feine Scheiben, doch so, daß die Scheiben im Durchschnitte die Pilzform zeigen, kleine Köpfe läßt man ganz (verwendet aber entweder nur Scheiben oder nur Köpfe), mischt den Salat, nachdem das Wasser abgegossen, mit obigen Zuthaten und richtet ihn an.

Champignons- und Kartoffelsalat. ½ Portion wie oben und ½ Portion Kartoffelsalat.

Champignons- und Tomatensalat. ½ Portion wie oben und ½ Portion Tomatensalat.

Fischmayonnaise.

(Mayonnaise von Dorsch, Hecht, Kabeljau, Karpfen, Lachs, Schellfisch, Zander.)

750 g roher oder 375 g gekochter Fisch
1 Eßl. franz. Essig
1 „ Öl
1 Prise weißer Pfeffer
6 g Salz
1 Portion Mayonnaisensauce
30 g grüner Salat
1 Pfeffergurke.

Kosten: M. 2,50. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Der gekochte Fisch muß recht vorsichtig mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz mariniert werden. Nachdem die Fischstücke auf einem Siebe abtropften, richtet man sie, lagenweise mit Mayonnaisensauce bezogen, bergartig an, überzieht das Gericht kurz vor dem Gebrauch mit einer dicken Schicht Mayonnaisensauce und garniert es mit grünem Salat und Scheiben von Pfeffergurken oder reicher mit Krebsschwänzen, Eiern, Kapern u. s. w.

Fischsalat. Für 6 Personen.

125 g Aal
250 „ Schellfisch
20 „ Salz
2 l Wasser
30 Suppenkrebse
65 g Crevetten (Granaten)
8 Sardellen
8 Oliven
2 Eßl. Kapern
1/2 Theel. Petersilie
4 Eßl. Öl
3 Sardinen in Öl
65 g geräucherter Lachs
1 Dtz. Austern
1 Eßl. franz. Essig
1 Theel. Cibils
1 Prise Salz
1 Theel. Worcestersauce
Zur Marinade:
2 Eßl. Öl
2 „ Weinessig
Salz und weißer Pfeffer.

Kosten: M. 7,80. — Bereitung: 3 Stunden.

Aal und Schellfisch werden gereinigt, in Salzwasser gar gekocht und abgezogen. Der Aal wird in 2 cm lange Stücke geschnitten, der Schellfisch von den Gräten befreit, in nicht zu kleine Stücke geteilt und beides zusammen mariniert. Die Krebse werden abgekocht, die Schwänze ausgebrochen und, nachdem der Darm entfernt wurde, mariniert, die Crevetten ausgepalt und mariniert, die Sardellen eingewässert, gewaschen (12 Hälften), die innere Seite nach außen genommen und aufgerollt. Die Oliven werden vom Kern in einem Stück abgeschält, 4 Sardellenhälften, 1 Theelöffel Kapern gewiegt, 1/2 Theelöffel Petersilie mit 1/2 Theelöffel Öl ge-

gegen einander, so daß eine Melonenform herauskommt, und bezieht diese, nachdem die Stücke mit Essig, Pfeffer und Salz etwas mariniert wurden, mit der Mayonnaisensauce. Die Abfälle schneidet man in Würfel und garniert sie, abwechselnd auch mit Rapinschen und dergleichen, herum.

Spargelsalat.

750 g Spargel	3 Eßl. Öl
10 „ Salz }	3/4 „ franz. Essig
1 1/2 l Wasser }	Salz und weißer Pfeffer.

Kosten: M. 1,10. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Die Spargel werden geschält, in gleichmäßige kleine Stücke geschnitten und in Salzwasser abgekocht, oder es wird eingemachter Spargel verwendet. Wenn sie gut abgetropft sind, mischt man sie mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz.

Spargelsalat mit Mayonnaisensauce. Man kann auch 1/2 Portion Mayonnaisensauce zur Mischung verwenden.

Stachys tuberifera (Crosnes) als Salat.

250 g Stachys	1 Eßl. Öl
5 „ Salz }	1 Prise Salz
1 l Wasser }	1 „ weißer Pfeffer
1 Eßl. Weinessig	1/2 Portion Mayonnaisensauce.

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: 3 Stunden.

Der Stachys wird nach Vorschrift gereinigt und gekocht, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer einige Stunden in zugedecktem Topfe mariniert. Abgetropft, vermischt man ihn mit einer dicken Mayonnaisensauce und richtet ihn zu Braten an; man kann ihn auch mit Endivien und Rapinschen garnieren.

Tomatensalat.

500 g Tomaten	1/2 Eßl. franz. Essig oder Citronensaft
4 Eßl. Öl	1 Prise Zucker
5 g Salz	5 g gerieb. Zwiebeln.
1 Prise weißer Pfeffer	
1 Theel. gewiegte Kräuter	

Kosten: M. 0,90. — Bereitung: 10 Minuten.

Die vorbereiteten Tomaten werden mit scharfem Messer auf einem Brett in Scheiben geschnitten, dann mischt man sie mit Öl, Salz, Pfeffer und Kräutern nnd schmeckt den Salat mit Säure, Zucker und Zwiebel (die aber auch fortbleiben kann) ab. Nachdem

die Marinade entfernt wurde, kann man über diesen Salat auch 1/2 Portion Mayonnaise anrichten.

Tomatensalat mit Kartoffeln. 1/2 Portion dieses Salates kann man auch mit 1/2 Portion Kartoffelsalat mischen, auch Salatreste dazu verwenden.

Tomatensalat mit Spargel. 1/2 Portion dieses Salates und 1/2 Portion Spargelsalat werden gemischt oder kranzförmig geordnet.

Salat, gemischter. 60 g grüner Salat, 125 g Kartoffelscheiben, 125 g Tomatenscheiben. Man macht den Kartoffelsalat fertig und mischt bei Tisch die darauf liegenden Tomaten und grünen Salatblätter darunter.

Trüffelsalat mit Kartoffeln.

100 g Trüffeln	Salz und weißer Pfeffer
125 „ Öl	1 Eßl. franz. Essig
4 Eßl. weiße Jus	1 „ Weißwein
375 g abgezogene Salatkartoffeln	1 Theel. Cibils
	Salz und weißer Pfeffer.

Kosten: M. 3,15. — Bereitung: 4 Stunden.

Die frischen, vorbereiteten Trüffeln werden in kleinem verdecktem Topfe mit Öl und Jus gar gemacht und herausgenommen, wenn sie leicht zu durchstechen sind. In das heiße Öl schüttet man in gleichmäßige Scheiben geschnittene Kartoffeln, mischt sie mit Salz und Pfeffer und deckt sie zu, scheibt die fein geschälten Trüffeln dünn, und schüttelt sie, ohne zu rühren, sorgfältig mit Kartoffeln, Essig, Weißwein, Cibils, Pfeffer und Salz durch. So bleibt der Salat 3 Stunden stehen, dann wird er nochmals abgeschmeckt und angerichtet. Zierlicher wird der Salat, wenn Kartoffeln und Trüffeln mit einem Apfelausstecher ausgestochen werden; doch genügt es auch, nur soviel davon auszustechen, daß die Oberfläche geschmackvoll damit belegt werden kann. Man muß vorher natürlich diese Scheibchen ebenfalls marinieren.

Trüffelsalat mit Austern. Man mariniert 12 ausgestochene frische Austern ohne Bärte in Öl, Citronensaft, Salz und Pfeffer und garniert den Salat vor dem Anrichten damit.

Trüffelsalat mit Crevetten (Granat). Man mischt 250 g ausgepalte Crevetten zu obigem Salat.

Trüffelsalat mit Muscheln. Obigem Salat werden noch 30 Stück frisch abgekochte ausgelöste Muscheln zugemischt, dann wird er auf Eis gestellt.

Wurzelsalat.

250 g verschiedene geschnittene Wurzeln	1/2 Eßl. franz. Essig
10 g Salz	1 „ Weinessig
2 l Wasser	5 g Salz
2 Eßl. Öl	1 Prise weißer Pfeffer
	1 Theel. Maggiwürze.

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: 1 Stunde.

Der Wurzelsalat wird von gar gekochten Wurzelgewächsen, wie roten, weißen, gelben Rüben, Rapontica, Schwarzwurzeln u. s. w. bereitet; einzelne oder mehrere davon zusammen, auch mit grünem Salat gemischt. Beliebt sind z. B. Sellerie und rote Rüben zu gleichen Teilen mit Kopfsalat oder Rapinschen vermischt. — Wenn die Wurzeln in Salzwasser weich gekocht sind, schält man sie, schneidet sie in gleichmäßige Stifte, mengt sie zuerst mit Weinessig, Salz und Pfeffer und dann mit den anderen Zuthaten. Schwarzwurzeln sind sofort nach dem Schälen mit Essig zu mischen, sonst werden sie schwarz.

---

10. Kompotts.

Ananaskompott I.

1 Büchse amerikanische Ananas
500 g Zucker
1 Eßl. Vanillezucker oder 1 Eßl. Citronensaft.

Kosten: M. 2,40. — Bereitung: 1 Stunde.

Der Ananassaft wird mit Zucker und Vanillezucker oder Citronensaft im irdenen Topfe dick eingekocht; die Ananasscheiben werden so lange langsam geschmort, bis sie klar und goldgelb sind. Dann werden sie angerichtet.

Amerikanische Ananas zur Bowle vorzubereiten. Die amerikanischen Ananas haben wenig Naturaroma, doch entwickelt es sich auf diese Weise am besten, und ist es deshalb auch ratsam, wenn man sie zur Bowle verwendet, sie wie oben vorzubereiten.

Ananaskompott II.

1 Büchse Ananas, ganze Frucht	1 g Stärkemehl
250 g Zucker	1 Eßl. Wasser.

Kosten: M. 3,20. — Bereitung: 1 Stunde.

Der Ananassaft kocht in irdenem Topfe mit dem Zucker dick ein. Die ganze Frucht reibt man auf einem groben Reibeisen und fügt das Geriebene zu dem Saft, kocht beides einige Zeit, bindet mit kalt angerührtem Stärkemehl und läßt den Brei erkalten.

Apfelkompott von Borsdorfer Äpfeln.

14 Borsdorfer Äpfel	1 Theel. Citronensaft
$^1/_8$ *l* Wasser.	65 g Zucker
$^1/_8$ „ Weiß- oder Apfelwein	4 Theel Obstgelee.
$^1/_8$ Citronenschale	

Kosten: M. 1,35. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Äpfel werden mit einem gerippten Messer schnell rund geschält und mit einem Apfelbohrer vom Kernhaus befreit. Unterdessen werden in irdenem Topfe Wasser, Wein, Citronenschale, Citronensaft und Zucker aufgekocht, die Äpfel nebeneinander gelegt und, ohne daß sie zerfallen, unter öfterem Wenden weich und durchsichtig geschmort. Man nimmt sie einzeln heraus, kocht den Saft ein, füllt die Öffnungen mit beliebigem Obstgelee, richtet die Äpfel bergartig an und übergießt sie mit dem erkalteten Apfelsaft. Man kann auch andere feine Äpfel hierzu verwenden, sie auch gleichmäßig in Sechstel geschnitten wie oben schmoren. Besonders ist diese Art **Apfelkompott zu gemischtem Kompott** verwendbar. **Zur Füllung von Apfeltorten oder Tarteletts** schneidet man die Äpfel recht fein, schmort sie wie oben und giebt noch eine Mischung von aufgequollenen Korinthen und Mandelschnitzeln dazu. Ein Eßlöffel Rum giebt geschmacklosen Äpfeln etwas Kräftigeres.

Apfelmus.

500 g gute weiße Äpfel	50 g Zucker
$^1/_8$ *l* Wasser	$^1/_2$ Theel. Citronenzucker.

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Äpfel werden von der Blüte befreit, so schnell wie möglich geschält, in Achtel geschnitten und in einer gut emaillierten Kasserolle auf sehr lebhaftem Feuer mit dem Wasser, zugedeckt, schnell weich gekocht. Noch warm gießt man sie auf ein grobes Haarsieb und schüttet das zuerst ablaufende Apfelwasser in ein Töpfchen, damit das Mus nach Bedürfnis mit demselben bezw., wenn es der Geschmack nötig macht, mit Rum oder Weißwein und Citronensaft verdünnt werden kann. Man reibt nun die Apfelmasse schnell erst durch, dann nochmals durch ein Haarsieb, schlägt das Mus mit Zucker, Citronenzucker und, falls nötig, Flüssigkeit

mit einem Schneeschläger und richtet das Apfelmus recht sauber an, streicht es, in der Mitte etwas erhöht, glatt und garniert es entweder mit dem aus den Apfelschalen gewonnenen Gelee (s. Restverwendung Apfelschalen) oder nach Belieben mit einigen halbierten Mandeln, die man mit aufgequollenen Korinthen (vermittelst einer Spicknadel) zu hübschem Muster legt. Zu Wildbraten setzt man das fertige Apfelmus auch wohl in das Wasserbad und giebt es warm dazu.

Apfelmus mit Eiweiß. Man vermischt das Apfelmus mit dem steifen Schnee von 2 Eiweiß, übersiebt es mit Zucker und läßt es im Ofen überbacken.

Apfelsinen- und Apfelkompott.

8 feine Äpfel	1 Theel. Citronensaft
1/8 l Wasser	40 g Zucker
1/16 „ Weißwein	2 Apfelsinen
1/8 Citronenschale	40 g Zucker.

Kosten: M. 0,95. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Äpfel werden geschält, in 4 Teile geschnitten, nach dem Rezept: Apfelkompott von Borsdorfer Äpfeln geschmort und kalt gestellt. Die Apfelsinen schält man mit scharfem Messer, damit die innere Haut ganz mit entfernt wird, schneidet sie auf einem Porzellanbrett oder -Teller in 6 Teile, so daß man bequem die Kerne herausnehmen kann, bestreut die Apfelsinenstücke dick mit Zucker, ordnet sie abwechselnd geschmackvoll mit den Äpfeln in eine Schale und überfüllt das Kompott mit dem eingekochten Saft der Äpfel.

Aprikosen- oder Pfirsichkompott.

750 g Aprikosen oder Pfirsiche	4 Eßl. Wasser
125 „ Zucker	8 aufgeschlag. abgezogene Kerne.

Kosten: M. 0,70. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Die vorbereiteten Früchte werden sofort einzeln in den kochenden geläuterten Zucker geworfen und mit den Kernen vorsichtig erhitzt. Die Früchte werden einzeln angerichtet; wenn der Saft dicklich eingekocht und erkaltet ist, wird das Kompott damit bezogen.

Backobst.

250 g gemischtes Obst oder 1 Sorte allein	1 Stückchen Zimmet
	50 g Zucker
1/2 l Wasser	6 „ Stärkemehl }
1 Stückchen Citronenschale	2 Eßl. Wasser. }

Kosten: M. 0,35. — Bereitung: 4 Stunden.

Das nach Angabe vorbereitete Backobst wird mit Citronenschale und Zimmet zum Kochen gebracht, dann zugedeckt, zurückgeschoben und 2—3 Stunden sehr langsam erweicht aber nicht gerührt, nur ab und zu wird der Topf geschüttelt. Nötigenfalls gießt man etwas Wasser dazu, so daß das Obst reichlich Saft hat. Das Obst wird mit einem Schaumlöffel herausgehoben, der Zucker mit dem Saft gemischt, dieser auf $^1/_4$ l eingekocht und mit dem gelösten Stärkemehl gemischt; das Obst wird wieder darin erhitzt, umgeschwenkt, angerichtet und mit dem erkalteten Saft übergossen.

Getrocknete Pflaumen müssen recht rund und weich sein und obenauf gleichmäßig nebeneinander angerichtet werden.

Getrocknete Birnen bedürfen zum Aufquellen und Erweichen am längsten Zeit, deshalb werden sie besser für sich allein gekocht und möglichst lange eingeweicht.

Als Beigabe zu Klößen verwendet man die doppelte Portion.

Besingskompott (Bick-, Blau- oder Heidelbeeren).

500 g Besinge	1 g Zimmet
60 „ Zucker	6 „ Stärkemehl }
1 Stückchen Citronenschale	3 Eßl. Wasser. }

Kosten: M. 0,30. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Die vorbereiteten Besinge werden mit Zucker durchgeschwenkt, mit Citronenschale und Zimmet langsam $^1/_4$ Stunde im irdenen Topfe geschmort, mit Stärkemehl seimig gemacht und angerichtet.

Birnenkompott.

500 g frische Birnen	$^1/_8$ Citronenschale
$^3/_4$ l Wasser	1 Stückchen Zimmet
65 g Zucker	6 g Stärkemehl }
3 Tropfen Alkermes oder Cochenille	3 Eßl. Wasser. }

Kosten: M. 0,55. — Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Die vorbereiteten Birnen werden mit dem rot gefärbten Wasser, mit Zucker und Gewürzen im irdenen Topfe recht langsam (je nach der Härte $1^1/_2$—2 Stunden) zugedeckt weich geschmort. Sie müssen alle gleichmäßig weich und rosa sein. Man richtet sie einzeln recht sauber an und übergießt sie mit dem durch Stärkemehl seimig gemachten, eingekochten Saft. Sollten die Birnen wenig Aroma haben, so hilft man durch Weißwein und Citronensaft nach. Alkermes oder Cochenille kann man auch fortlassen, da

die Birnen bei längerem Schmoren sich von selbst färben; auch der Zimmet kann fehlen. Sollen sie zu Klößen oder zu Pudding gereicht werden, so nimmt man 1 kg Birnen.

Erdbeerkompott.

750 g Gartenerdbeeren oder 500 g Walderdbeeren	125 g Zucker, 4 Eßl. Wasser } zum Sirup.

Kosten: M. 1,10. — Bereitung: ½ Stunde.

Die vorbereiteten Erdbeeren werden in dem dick eingekochten Zuckersirup übergewellt und mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Der Saft wird geschäumt und dick eingekocht, die Erdbeeren werden nochmals hineingethan, klar gekocht und zusammen mit dem Saft angerichtet.

Feigenkompott.

10 große, getrocknete Feigen	⅛ l Portwein
⅜ l Wasser	1 Theel. Citronensaft
65 g Zucker	1 „ Citronenzucker.

Kosten: M. 1,25; billiger: anstatt Portwein—Malton-Portwein. Bereitung: 2 Stunden.

Man weicht die Feigen eine Nacht in Wasser ein und erhitzt sie dann mit demselben im irdenen Topfe sehr allmählich, damit sie gehörig aufquellen, kocht sie langsam 1½ Stunde, fügt Zucker, Portwein (der auch fortbleiben kann), Citronensaft und Citronenzucker hinzu, läßt alles durchziehen, richtet die Feigen an und schüttet den abgeschmeckten, eingekochten Saft darüber.

Feigenkompott, nahrhaftes. Für 2 Personen.

250 g getrocknete Feigen	1 Eßl. Citronenzucker
¾ l Wasser	¼ l Malton-Tokayer
10 g Tropon	Zucker nach Bedarf.

Kosten: M. 1,00. — Bereitung: 12 Stunden.

Die abgewaschenen, zerschnittenen, eine Nacht in Wasser geweichten Feigen kocht man in demselben Wasser ganz weich, rührt sie durch ein Haarsieb, verquirlt das Tropon mit Citronenzucker und Maltonwein, vermischt diese Flüssigkeit mit dem Feigenbrei und rührt die Masse auf dem Feuer dick. Vor dem Anrichten schmeckt man mit Zucker ab.

Gemischtes Kompott.

8 kleine, feine Äpfel	8 gekochte Katharinenpflaumen
1/8 l Wasser	2 Apfelsinen
4 Eßl. Weißwein	30 g Zucker
1/8 Citronenschale	12 eingemachte Hagebutten
1 Theel. Citronensaft	1 Eßl. süß-saure Bohnen.
30 g Zucker	

Kosten: M. 1,40. — Bereitung: 2 Stunden.

Man schmort die Äpfel und die Pflaumen wie angegeben und bereitet ebenso die Apfelsinen vor. Alle Zuthaten ordnet man geschmackvoll in eine Glasschale. Man kann gemischtes Kompott verschiedenartig herstellen, indem man auch feinere Früchte dazu verwendet. Ein anderes gemischtes Kompott bereitet man von Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren, je 250 g mit 120 g Zucker geschmort.

Himbeerkompott.

750 g Himbeeren	4 Eßl. Wasser.
165 „ Zucker	

Kosten: M. 0,75. — Bereitung: 25 Minuten.

Zucker und Wasser werden verbunden und sehr dick eingekocht, die sehr sauberen ganzen Himbeeren unter Schütteln 5 Minuten darin erhitzt und mit der Schaumkelle herausgenommen; der Saft wird dicker eingekocht und erkaltet darauf gefüllt.

Johannisbeerkompott.

500 g Johannisbeeren
150 „ gestoßener Zucker.

Kosten: M. 0,55. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Die vorbereiteten Johannisbeeren werden mit dem Zucker im irdenen Topfe aufgestellt, sehr fleißig geschüttelt, öfter vom Feuer abgehoben, wieder geschüttelt, bis zum Kochen gebracht, aber nicht gekocht, mit einem Schaumlöffel herausgehoben; der Zucker wird eingekocht. Oder man zuckert die Beeren abends vor dem Gebrauch ein und kocht sie vom Kochpunkt an 10 Minuten, bis sie ganz klar sind; man muß aber dann 500 g Zucker nehmen.

Kirschkompott.

750 g saure Kirschen	1 g Zimmet
100 „ gemahlener Zucker	3 „ Stärkemehl }
1 Stückchen Citronenschale	1 Eßl. Wasser. }

Kosten M. 1,00. — Bereitung: 1 Stunde.

Man schwenkt die vorbereiteten Kirschen mit Zucker durch, stößt die Hälfte der Kerne, bindet sie mit Citronenschale und Zimmet in ein ausgewaschenes Mullläppchen und schmort alles zusammen im irdenen Topfe gar, gießt das in Wasser aufgelöste Stärkemehl dazu, läßt aufkochen, schüttelt die Früchte etwas hin und her, damit sie sich füllen und richtet sie an. Das Mullbeutelchen entfernt man. Zu unausgesteinten Kirschen muß man den Zucker erst mit Wasser läutern.

Kompott (warmes) als Nachtisch.

500 g Äpfel	125 g gem. kand. Früchte
1/8 *l* Wasser	4 Pfirsichhälften } eingemacht
2 Eßl. Kirschwasser	4 Aprikosenhälften } eingemacht
2 „ Vanillezucker	1 runder Biskuit
20 g Zucker	65 g frische Weintrauben.

Kosten: M. 3,15. — Bereitung: 1 Stunde.

Von den Äpfeln wird Apfelmus bereitet und mit Kirschwasser, Vanillezucker und Zucker abgeschmeckt. Die Früchte schneidet man in beliebige Stücke und mischt sie unter das Apfelmus. Ein Biskuit, der möglichst korbförmig gebacken ist, wird ausgehöhlt und mit dem warmen Kompott, dem man die frischen Weinbeeren zusetzt, gefüllt. Man stellt den Biskuit 5 Minuten auf einer Schüssel in den heißen Ofen, überfüllt die Oberfläche mit einigen Eßlöffeln Pfirsichsaft, trägt ihn auf und reicht nach Belieben Vanillesauce dazu.

Pfirsiche zum Nachtisch.

6 reife Pfirsiche	2 Eßl. Citronensaft
250 g Zucker	1 Theel. Vanillezucker
1/4 *l* Wasser	2 Eßl. Kirschwasser.

Kosten: M. 1,85. — Bereitung: 5 Stunden.

Der Zucker wird mit Wasser geläutert und in emailliertem, schnell zu erhitzendem Topfe zu Sirup gekocht. Man fügt Citronensaft und Vanillezucker hinzu, zieht mit einem Obstmesser, ohne die Frucht zu beschädigen, ihre Haut ab und legt sie vorsichtig in den heißen Sirup, indem man denselben an eine Seite des Topfes laufen läßt, um die ganze Frucht sofort völlig zu bedecken. Man läßt sie 2 Minuten in dem heißen Zuckersirup, hebt sie mit einem Porzellanschaumlöffel in einen Topf und behandelt so eine Frucht nach der andern. Dann wird der Saft etwas eingekocht, das Kirsch-

wasser dazugegeben und das Ganze über die Früchte gegossen. Der Topf wird darauf 4 Stunden in Eis gestellt. Auf einer Schale richtet man die weiß gebliebenen Früchte an, die durchaus nicht wie gekochte schmecken dürfen, sondern innen roh und saftig sein müssen, füllt den Saft darüber und legt gern 4 sauber gewaschene Orangen- oder Kamelienblätter dazwischen.

Pflaumenkompott.

750 g Pflaumen	1 g Zimmet
65 „ Zucker	3 „ Stärkemehl }
10 gestoßene Kerne	4 Eßl. Wasser. }
1 Stückchen Citronenschale	

Kosten: M. 0,40. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Die vorbereiteten Pflaumen werden mit geläutertem Zucker, eingebundenen Kernen, Citronenschale und Zimmet langsam geschmort. Sind sie weich, ohne zu Mus gekocht zu sein, so bindet man sie mit Stärkemehl und richtet sie nach dem Erkalten an.

Pflaumenkompott von geschälten Pflaumen.

Zuthaten des vorigen Rezeptes.

Kosten: M. 0,40 — Bereitung: 1 Stunde.

Die nach Angabe vorbereiteten Pflaumen werden ebenso geschmort, wie im vorigen Rezept. Man thut sie sofort in den kochenden Zucker, da sie sich sonst färben, und schmort sie weich. Zuletzt kann man 1 Eßlöffel Rum oder Weißwein hinzufügen und läßt dann das Stärkemehl weg.

Preißelbeerkompott.

250 g Preißelbeeren
100 „ Zucker.

Kosten: M. 0,20. — Bereitung: 1 Stunde.

Die vorbereiteten Preißelbeeren werden mit dem Zucker vermischt und im irdenen Topfe so lange gekocht, bis die Frucht durchsichtig ist. Den Schaum füllt man ab. Erkaltet wird das Kompott angerichtet.

Prünellenkompott.

200 g Prünellen	1 cm Zimmet
1/4 *l* Wasser	50 g Zucker
1/8 „ Weiß- oder Apfelwein	8 „ Stärkemehl }
1 Stückchen Citronenschale	3 Eßl. Wasser. }

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: 3 Stunden.

Zubereitung: Wie Backobst.

Reineclauden- oder Mirabellenkompott.

500 g Reineclauden oder Mirabellen
250 „ Zucker
1/8 l Weißwein.

Kosten: M. 0,90. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Der Zucker wird mit dem Wein geläutert, die noch harten Pflaumen durchsticht man mit einer spitzen Nadel häufig und läßt sie so lange in einer Kasserolle mit kochendem Wasser, bis die einzelnen Früchte feine Risse bekommen, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, schmort sie in dem kochenden Zucker weich, richtet sie sauber an und übergießt sie mit dem eingekochten, erkalteten Saft. Die reifen, weichen Früchte werden nach dem Waschen gleich in Zucker geschmort.

Rhabarberkompott.

375 g Rhabarberstiele
175 „ Zucker
1/8 l Wasser
1 Stückchen Citronenschale
1 Theel. Citronensaft
2 Tropfen Alkermes oder Cochenille.

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: 1 Stunde.

Der Zucker wird mit Wasser, Citronenschale und Saft geläutert und dick gekocht, der vorbereitete Rhabarber im zugedeckten Gefäße ganz langsam darin weich gedämpft. Der Saft wird etwas rosa gefärbt, eingekocht und der Rhabarber damit angerichtet.

Auch zu Kuchenfüllungen zu verwenden.

Rotkohlkompott (warm).

250 g geschnittener Rotkohl
4 Äpfel
4 Eßl. Kirschsaft
4 „ Weintrauben
1 Nelke
1 Prise Zimmet
Salz nach Bedarf.

Kosten: M. 0,40. — Bereitung: 4 1/4 Stunde.

Man bereitet 250 g Rotkohl, wie angegeben, vor. Die Äpfel werden geschält und klein geschnitten, die Weintrauben werden zerdrückt und von den Kernen befreit, Kirschsaft, 1 Prise Salz dazugethan; alles wird mit dem Kohl vermischt, in irdenem, zugedecktem Topfe 4 Stunden vorsichtig geschmort. Mit einer gestoßenen Nelke und einer Prise Zimmet schmeckt man den recht kurz eingeschmorten Kohl ab und garniert ihn beim Anrichten mit Kirschkompott. — Als Beigabe zu Wildbraten zu empfehlen.

Schnittäpfel, getrocknete amerikanische.

125 g getrock. amerikanische Schnittäpfel	50 g Zucker
1/4 l Wasser	1/8 l Weißwein oder Apfelwein oder 1 Eßl. Rum
1 Stückchen Citronenschale	8 g Stärkemehl }
1 Theel. Citronensaft	1 Eßl. Weißwein. }

Kosten: M. 0,35. — Bereitung: 2 Stunden.

Die vorbereiteten Schnittäpfel werden mit Citronenschale und Citronensaft gewürzt, mit Zucker gesüßt und in dem zugegossenen Wein oder Rum vollständig erweicht. Mit einem Schaumlöffel richtet man die Schnittäpfel an, bindet die Sauce mit in Wein gelöstem Stärkemehl, das darin aufkochte, oder läßt die Sauce einkochen und füllt sie erkaltet über das Kompott. Getrocknete amerikanische Schnittäpfel oder getrocknete Äpfel sind auch zu Apfelmus zu verwenden und werden wie Apfelmus bereitet.

Stachelbeerkompott.

500 g unreife Stachelbeeren	1/8 Citronenschale
1 Prise Natron	2 g Zimmet
180 g Zucker } geläutert	2 „ Stärkemehl }
1/16 l Wasser }	1 Eßl. Wasser. }

Kosten: M. 0,45. — Bereitung: 2 1/2 Stunde.

Die vorbereiteten Stachelbeeren werden in den geläuterten Zucker geschüttet und müssen darin mit Citronenschale und Zimmet im zugedeckten irdenen Topfe 1 1/2 Stunde ziehen. Die Stachelbeeren werden mit Stärkemehl abgezogen; Citrone und Zimmet nimmt man beim Anrichten heraus.

---

11. Kalte süße Speisen.

Ananascrème.

7 Tafeln weiße Gelatine	1 Eßl. Vanillezucker
1/8 l dünner Ananassaft (von der eingelegten Frucht)	1/2 l Schlagsahne
4 Eßl. kleingewürfelte Ananas	1 Tropfen Öl } zur Form.
	1/2 Theel. Zucker }

Kosten: M. 2,40. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Die Gelatine wird in dem dünnen lauwarmen Saft der Ananas aufgelöst, durch ein feines Sieb gegossen, mit der Ananas und dem gesiebten Vanillezucker vermischt und gerührt, bis die Masse fast kalt ist; man mischt nun einige Eßlöffel Schlagsahne darunter und dann nach und nach die ganze Sahne, füllt die Crème in eine vorbereitete Stürzform und läßt sie auf Eis erstarren. Diese Crème kann man sehr verschiedenartig bereiten, indem man statt Ananas eingemachte Erdbeeren oder auch nur 1/8 *l* starken Kaffeeextrakt, 1/8 *l* Apfelsinensaft, 65 g abgezogene, geriebene Nuß- oder Mandelkerne, oder jeden starken Fruchtsaft oder Liqueur verwendet. **Aprikosen-, Erdbeer-, Himbeer-, Kirsch-, Johannisbeer-, Pfirsichcrème** (diese Crèmes von frisch geschmorten Fruchtstücken und deren Säften), **Apfelsinen-, Citronen-, Kaffee-, Nuß-, Mandel-, Liqueurcrème** (zu Nuß- und Mandelcrème löst man die Gelatine in 1/8 *l* Zuckerwasser).

Ananaseis.

250 g herieb. Ananas	2 Eßl. Citronensaft
200 „ Zucker	1/8 *l* Wasser
2 Eiweißschnee oder 4 Eßl. Schlagsahne	3 kg Eis, 1 „ Salz.

Kosten: M. 2,70. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Die vorbereitete Ananas wird mit Zucker in einem Reibenapf fein gerieben, mit Schlagsahne oder Eiweißschnee, Citronensaft und Wasser vermischt und nach Vorschrift zum Gefrieren gebracht.

Ananaseis mit Früchten (Tutti frutti). Das fertige Ananaseis wird mit 100 g würflig geschnittenen, eingemachten oder kandierten Früchten vermischt in die Form zurückgefüllt und dann noch 1/2 Stunde, in Eis stehend, nachgefroren.

Ananashalbeis (Sorbet). Einfaches Ananaseis oder Ananaseis mit Früchten mit 1/4 Flasche Champagner untermengt und in Gläsern angerichtet.

Äpfelgefrorenes. Ungesüßtes feines Apfelmus statt Ananas, sonst ebenso.

Ananas in Ceresgelee. Für 10 Personen.

Eine geschälte Ananas in Scheiben (1 1/2 kg)	350 g Zucker, 2 Pakete Ananasceres, 3/4 *l* Wasser } gelöst.
50 g Puderzucker	

Kosten: M. 6,95. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Die Ananasscheiben werden einzeln mit Zucker bepudert und auf einander gelegt. In einen tiefen Napf wird etwa 1/6 l der Ceresflüssigkeit gefüllt; diese Schicht muß, möglichst auf Eis, erstarren. Darauf legt man vorsichtig die Ananasscheiben zu ihrer Form zusammen und gießt den Zwischenraum zwischen Frucht und Napf mit der Ceresflüssigkeit zu. Nachdem diese ganz steif geworden ist, stürzt man das Gelee. Auch andere Früchte können mit dem passenden Ceresgelee in derselben Weise Verwendung finden.

Apfelcrème von getrockneten Äpfeln.

65 g amerikanische Schnittäpfel	1 1/2 Eßl. Rum
50 g Zucker	1 „ Citronenzucker
1/4 l Wasser	1/4 l Schlagsahne oder Eierschnee
4 Tafeln weiße Gelatine } gelöst	1 Tropfen Öl } zur Form.
1/16 l Wasser }	1/2 Theel. Zucker }

Kosten: M. 0,55. — **Bereitung:** 1 1/2 Stunde.

Die Schnittäpfel werden, nachdem sie gewaschen, mit dem Zucker in 1/4 l kaltem Wasser aufgesetzt und langsam weich gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen, mit gelöster Gelatine, Rum und Citronenzucker gemischt; wenn die Masse lauwarm ist, wird Schlagsahne oder Eierschnee darunter gezogen, die Crème in eine vorbereitete Form gefüllt und nach dem Erstarren gestürzt. Man kann den Geschmack nach Belieben durch Citronensaft oder Apfelsinenessig kräftigen.

Apfelschalengelee s. Restverwendung Apfelschalen.

Apfelsinengelee. Für 10 Hälften.

3/8 l Apfelsinensaft (Saft von ungefähr 7 Apfelsinen)	80 g Zucker
3 Eßl. Citronensaft	6 Tafeln rote Gelatine
	1/8 l Champagner.

Kosten: M. 1,50; **billiger:** anstatt Champagner — Weißwein und 20 g Zucker. — **Bereitung:** 1 Stunde.

Die Apfelsinen werden, nachdem sie abgewischt sind, quer in gleichmäßige Hälften geschnitten; mit der Citronenpresse wird der Saft ausgedrückt. Die Schalen putzt man sauber mit einem Messer aus, indem man die Haut verdünnt, ohne Löcher zu reißen. Saft und Citronensaft werden durch einen Geleebeutel in ein irdenes Geschirr gegossen. Der Saft wird warm gestellt mit Gelatine und Zucker, die sich darin auflösen, verbunden. Dann

gießt man die Mischung durch ein feines Sieb, fügt Champagner dazu und gießt mit dem Gelee die auf Eis stehenden halben Apfelsinenschalen voll. Nach dem Erstarren werden sie mit einigen frischen Blättern garniert, angerichtet.

Apfelspeise.

500 g säuerliche geschälte Äpfel	125 g Zucker
$^3/_4$ *l* Wasser	1 Eßl. Citronenzucker
8 Tafeln rote Gelatine	3 „ Citronensaft.

Kosten: 0,80. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Äpfel werden, nachdem sie von dem Kernhaus befreit sind, mit dem Wasser schnell aufgekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Die Gelatine wird in $^1/_8$ *l* Apfelwasser aufgelöst, mit Zucker, Citronenzucker und Citronensaft vermischt, durch ein Sieb gegossen, zu dem Apfelpuree gefügt und in eine mit Wasser ausgespülte Form gefüllt, die nach dem Erstarren gestürzt wird. Die Masse muß $^5/_8$ *l* betragen. Man giebt gern Vanillesauce oder Schlagsahne dazu. Man kann eine hübsche Speise auch dadurch herstellen, daß man die mit weißer Gelatine bereitete Apfelspeise in eine Schale thut, Vanillecrème darauf füllt, das Ganze erstarren läßt und mit rotem Apfelgelee garniert.

Aprikosen-Tropon-Speise für Kranke.

Für 2 Personen.

65 g getrocknete Aprikosen	10 g Tropon
$^3/_{16}$ *l* Wasser	Citronensaft nach Belieben
30 g Zucker	4 Tafeln weiße Gelatine } gelöst
1 Theel. Citronenzucker	$^1/_{16}$ *l* Wasser }
2 Eßl. Malton-Sherry	2 Eiweiß zu steifem Schnee.

Kosten: M. 0,40. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die lauwarm sauber abgewaschenen Aprikosen werden in $^3/_{16}$ *l* Wasser abends vor dem Gebrauche zum Aufquellen hingestellt. In demselben Wasser werden sie, mit Zucker und Citronenzucker vermischt, ganz weich gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen. Die Masse wird durch Wein oder Wasser ergänzt, wenn sie nicht $^1/_8$ *l* beträgt. Das Tropon verquirlt man mit dem Malton-Sherry, rührt es unter den Aprikosenbrei, fügt nach Geschmack Citronensaft dazu, rührt die durch ein Sieb gegebene gelöste Gelatine schnell darunter, vermischt das Ganze mit dem Eiweißschnee und füllt die Speise in eine Glasschale. Schlag-

sahne oder Vanillesauce eignen sich, wenn gestattet, als Beigabe. Prünellen, Pflaumen oder Kirschen sind in gleicher Weise zu verwenden.

Chaudeau- oder Weincrème.

3 Tafeln weiße Gelatine } gelöst	1 ganzes Ei und 3 Eigelb
2 Eßl. Wasser }	1/8 *l* Weißwein oder Malton-Sherry
3 „ Citronensaft	1/8 *l* Schlagsahne oder Eierschnee.
1 „ Citronenzucker	
80 g Zucker	

Kosten: 0,70. — Bereitung: 20 Minuten.

Die gelöste Gelatine wird mit den Zuthaten, ausgenommen Schlagsahne oder Eierschnee, über schwachem Feuer verschlagen, bis sich alles in Schaum verwandelt hat. Wenn die Masse vom Feuer genommen und lauwarm geschlagen ist, fügt man Schlagsahne oder Eierschnee hinzu, füllt die Speise in eine Glasschale oder vorbereitete Form und setzt sie kalt.

Chaudeau- oder Weincrème mit Backwerk und Früchten. Dieselbe Speise ist mit Apfelsinensaft und Schichten von Backwerk und Früchten herzustellen. Man umgiebt sie auch mit Apfelsinenscheiben oder Früchten oder ordnet schichtweise Chaudeau und Weinreis.

Citronencrème kalt zu bereiten.

4 Eier	3 Tafeln weiße Gelatine } gelöst
200 g Zucker	2 Eßl. Wasser }
6 Eßl. Citronensaft	1/4 auf Zucker abgerieb. Citrone.

Kosten: 0,70. — Bereitung 3/4 Stunden.

Die Eigelb mit dem Zucker 1/2 Stunde schaumig geschlagen, werden nach und nach mit Citronensaft und Citronenzucker verbunden, zuletzt wird Gelatine hinzugefügt und der Schnee der Eiweiß sorgfältig untergezogen. In eine Glasschale zu füllen; oder man ahmt ein warmes Omelette nach, schüttet die Masse auf ein geöltes weißes Papier auf eine Schüssel, und nachdem sie steif geworden, richtet man das Soufflee übergeschlagen an, bezieht es mit 1/8 *l* verdünnter Aprikosenmarmelade und bestreut es mit 8 abgezogenen, gehackten Pistazien oder Mandeln.

Apfelsinencrème. Dieselbe Masse, nur anstatt 6 Eßlöffel Citronensaft und Schale: 2 Eßlöffel Citronensaft und 4 Eßlöffel Apfelsinensaft und Schale.

Arrakcrème. Dieselbe Masse, nur anstatt 6 Eßlöffel Citronensaft und Schale: 2 Eßlöffel Citronensaft und 4 Eßlöffel Arrak.

Kaffeecrème. Dieselbe Masse, nur anstatt 6 Eßlöffel Citronensaft und Schale: 1/8 *l* Kaffeeextrakt, worin 16 g Doppel- oder 20 g einfacher Kakao gelöst wurden.

Kakaocrème. Dieselbe Masse, nur anstatt 6 Eßlöffel Citronensaft und Schale: 25 g Doppel- oder 30 g einfacher Kakao und 1 Eßlöffel Vanillezucker in 1/8 *l* Wasser gelöst.

Citronen- oder Apfelsinencerees mit Reis.

50 g feiner Reis, 1 *l* Wasser	1 Päckchen Ceres mit Citronen- oder Apfelsinengeschmack.
150 g Zucker, 1/2 *l* Wasser	

Kosten: M. 0,45. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Der Reis wird gar gekocht und auf einem Sieb kalt abgespült, der Zucker mit Wasser aufgekocht, das Cerespulver darin aufgelöst, das Fläschchen Saft damit vermischt und die Masse etwas abgekühlt. Man schüttet den Reis in eine Form, die Flüssigkeit unter leiser Bewegung der Form darauf, setzt die Speise auf Eis oder stellt sie 4—6 Stunden kalt. Gestürzt kann man sie mit kaltem Chaudeau begießen, in dem man vor dem Abschlagen ein Blatt Gelatine auflöste.

Crèmefüllung für kleine Kuchen, Schnitte, Tarteletts und Torten.

(Für 16—18 kleine Tarteletts.)

25 g Stärkemehl	2 Eier
25 „ Mehl	3/8 *l* Milch
62 „ Zucker	62 g Butter.
Vanillecrème: Mark von 1/2 Stange Vanille.	**Citronencrème:** 1/4 abgeriebene Citronenschale, Saft von 1 Citrone.
Schokoladecrème: 65 g Schokolade.	**Punschcrème:** 1/16 *l* Rum oder Liqueur.
Apfelsinencrème: Saft von 1 Apfelsine und 1/4 abgeriebene Citronenschale.	**Kaffeecrème:** 1/16 *l* sehr starker Kaffeeextrakt.

Kosten: M. 0,45—0,85. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Stärkemehl, Mehl, Zucker, Eier, Milch und eine der oben angeführten Zugaben werden kalt angerührt und auf dem Feuer unter Rühren zu einer glatten Masse gekocht. Die Butter wird zu Sahne geschlagen und die unter öfterem Umrühren erkaltete Masse damit glatt gerührt. Flüssige Zusätze müssen von der Menge der Milch abgerechnet werden.

Crèmefüllung mit Pistazien für kleine Kuchen, Schnitte, Tarteletts und Torten.

1 Eiweiß	4 Eigelb
20 rohe Kaffeebohnen	1 Eßl. Curaçao
65 g enthülste Pistazien	1 „ Anisette
1/4 l Wasser	1 „ Kirschwasser
200 g Zucker	125 g ungesalzene Butter.

Kosten: M. 2,40. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Das Eiweiß wird 12 Stunden auf die gut abgeriebenen Kaffeebohnen gethan, dann ist es grün. Die Pistazienkerne werden mit 1/4 l Wasser fein gestoßen, damit sie nicht thranig werden, und durch ein feines Haarsieb gerieben, mit Zucker, grünem Eiweiß und Eigelb auf langsamem Feuer zu einer Crème gerührt und bis zum Erkalten weiter geschlagen; dann fügt man die Liqueure hinzu und rührt alles nach und nach in die inzwischen zu Sahne geschlagene Butter.

Crème mousseline mit Kastanien.

125 g Kastanien	1 1/2 Tafel weiße Gelatine } gelöst
40 „ Zucker	2 Eßl. warmes Wasser } gelöst
2 Eßl. Malton-Portwein	1 „ Malton-Portwein
1 „ Vanillezucker	1/2 l Schlagsahne
	40 g gesiebter Zucker.

Kosten: M. 0,90. — Bereitung: 1 Stunde.

Die vorbereiteten Kastanien werden in den mit Zucker aufgekochten Wein gelegt; man bestäubt sie mit Vanillezucker, begießt sie öfter mit der Flüssigkeit und läßt sie bei ganz gelinder Hitze, zugedeckt, 1/2 Stunde ziehen. Dann hackt man sie gröblich und füllt zu der gelösten Gelatine 1 Eßlöffel Wein. Die Schlagsahne wird mit 40 g Zucker und Kastanien, dann mit der warmen, durch ein Sieb gegossenen Gelatine schnell und genau verrührt. Man füllt die Masse in eine Glasschale und stellt sie recht kalt, möglichst auf Eis. Die Speise muß kalt, aber nicht gefroren sein und ein zartes

Crèmemus bilden. Mit dieser Crème kann man Törtchen von Mürbe- oder Nußteig füllen und anstatt der Einlage von Kastanien, Wein und Vanillezucker folgende Veränderungen vornehmen:

Crème mousseline mit Cognak. Dasselbe mit 2 Eßlöffeln Cognak, 20 g gehackten Pistazien und 20 Cognakkirschen.

Crème mousseline mit Haselnüssen. Dasselbe mit 50 g gehackten Haselnußkernen und 2 Eßlöffeln Curaçao.

Crème mousseline mit Kaffee, mit Liqueur oder Nougat. Dasselbe mit 4 Eßlöffeln Kaffeeextrakt oder 2 Eßlöffeln Liqueur oder 65 g gehackten Nougat-Pralinees und 2 Eßlöffeln Kakaoliqueur.

Crème mousseline mit Pistazien. Dasselbe mit 65 g Pistazien und 2 Eßlöffeln Orangenwasser.

Crème mousseline mit Pumpernickel. Dasselbe mit 60 g geriebenem, geröstetem Pumpernickel, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 16 g Doppel-Kakao.

Crème mousseline mit Reis. Dasselbe mit 2 Eßlöffeln Maraschino und 30 g Reis à la Victoria.

Crèmespeise, gebacken.

$^3/_8$ *l* Milch	8 Löffelbiskuits
10 g Mehl	4 Eßl. eingem. Kirschen, Rumfrüchte oder Dreimus
4 Eier	20 g Puderzucker
75 g Zucker	10 „ süße Mandeln.
1 Theel. Vanillezucker	

Kosten: M. 1,15. — Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Milch, Mehl, Eigelb und Zucker werden in irdenem Topfe über dem Feuer zu Crème geschlagen und mit Vanillezucker vermischt. In eine feuerfeste Porzellanschüssel legt man die Biskuits über Kreuz, bedeckt sie mit den Früchten und füllt die Crème heiß darauf. Der steife Eierschnee wird mit Puderzucker gemischt, darüber gebreitet, die Speise mit in Streifen geschnittenen Mandeln bestreut, bei 112° C. im Ofen gebacken, kalt gestellt und in der Form zu Tisch gegeben.

Deutsche Speise.

12 Tafeln weiße Gelatine } gelöst	150 g Zucker gesiebt
$^1/_8$ *l* Wasser }	1 Eßl. Orangenblütenwasser
125 g süße Mandeln } abgezogen	4 Tropfen Alkermes
4 bittere Mandeln }	25 g Doppel-Kakao od. 30 g einfacher Kakao
3 Eßl. Milch	2 Eßl. Wasser.
$^3/_4$ *l* Sahne	

Kosten: M. 2,25. — Bereitung: 2 Stunden.

Die Mandeln werden kalt abgewaschen, mit der Milch befeuchtet und möglichst fein gerieben. Die Sahne wird kochend heiß mit den geriebenen Mandeln gemischt, zugedeckt, 1 Stunde warm gestellt. Dann preßt man die Masse durch ein heiß ausgebrühtes Geleetuch, vermischt die Flüssigkeit, unter fleißigem Rühren, mit Zucker, Orangenblütenwasser und der gelösten, durch ein feines Sieb gegossenen Gelatine. Ein Drittel der Masse färbt man mit einigen Tropfen Alkermes rosa, das zweite mit dem in 2 Eßlöffel Wasser aufgelösten Kakao braun, das letzte Drittel bleibt weiß. Die Form wird ausgespült, in Eis gegraben und die Hälfte der braunen Masse hineingegossen; wenn sie erstarrt ist, gießt man die Hälfte der weißen und so fort in die Form, bis die 6 Lagen gleichmäßig verteilt, nach einander erstarrt sind. Beim Anrichten stürzt man nach Vorschrift. Will man diese Speise hübsch verzieren, so schneidet man Öffnungen in zwei schöne Apfelsinen, so daß ein Apfel- oder Kartoffelbohrer im stande ist, den Inhalt nach und nach herauszuholen. Die äußere Schale darf nirgends beschädigt werden; sollte sich eine dünne Stelle zeigen, so wird sie mit Butter von außen zugestrichen und die Frucht bis zum Gebrauche in frisches Wasser gelegt. Dann läßt man sie auf einem Tuche abtropfen, gräbt sie in Eis und füllt sie, wie die Form, abwechselnd mit der flüssigen, farbigen Speise. Man mißt am besten den Inhalt der Frucht vorher mit Wasser aus und berechnet danach den Bedarf der Masse. Nachdem die Früchte ganz fest geworden, schneidet man sie mit einem durch heißes Wasser gezogenen Messer in gleichmäßige Sechstel und garniert die Speise mit frischen Orangenblättern und den Sechsteln.

Deutsche Speise in Apfelsinen. Man kann aber auch die Apfelsinen als selbständige Speise bereiten und richtet die mit Speise gefüllten Apfelsinen, in Sechstel geschnitten, aufrecht stehend, um eine ganze gefüllte Apfelsine an, zwei Reihen übereinander und oben ein größeres Stück, dazwischen frische Orangenblätter.

Chaudeau, rotes und weißes, in Apfelsinen. Den Saft der Apfelsine kann man durchgießen und statt des Weines zu einer Chaudeaucrème verwenden, die mit 25 g nach Vorschrift gelöster Hausenblase statt der Gelatine bereitet, auch zur Füllung der Apfelsinen dienen kann. Man färbt dann die Hälfte rot und läßt den Kakao fort.

Diplomatenbombe. Für 6 Personen.

100 g Kastanien oder Nüsse abgezogen	4 Eßl. Maraschino
5 Eigelb	100 g klein geschnittene kandierte, od. eingem. Früchte, Traubenrosinen od. Citronat
125 g Zucker	3 kg Eis
$^1/_8$ l Sahne	1 „ Salz.
$^1/_4$ „ Schlagsahne	

Kosten: M. 2,05. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die vorbereiteten Kastanien oder Nüsse werden durch eine Reibemaschine gerieben. Die durchgeriebene Masse wird mit Eigelb, Zucker und Sahne über dem Feuer dick geschlagen, schnell durch ein Sieb gestrichen; sie muß in der Eismaschine nach Vorschrift halb gefrieren; dann mischt man vorsichtig die Schlagsahne und die mit Maraschino angefeuchteten Früchte dazu, und läßt das Ganze fertig frieren.

Erdbeercrème.

250 g Wald- oder 375 g Gartenerdbeeren	$^1/_4$ l Schlagsahne
100 g Zucker	1 Theel. Vanillezucker
$3^1/_4$ Tafel rote Gelatine	1 Tropfen Öl } zur
$^1/_6$ l Wasser	$^1/_2$ Theel. Zucker. } Form.

Kosten: M. 0,95. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Erdbeeren zerquetscht man in einem Reibenapf mit der Keule, vermischt sie mit gestoßenem Zucker und streicht sie durch ein recht feines Sieb. In Ermangelung frischer Früchte nimmt man eingemachte Erdbeeren, so daß der Brei ungefähr $^1/_4$ l beträgt, verringert aber dann den Zucker. Die gelöste Gelatine gießt man durch ein Sieb zu dem Erdbeerbrei, vermischt mit ihr Schlagsahne und Vanillezucker, füllt die Crème in eine vorbereitete Stürzform und läßt sie auf Eis erstarren, oder bereitet sie 8 Stunden zuvor. Man kann die Form auch mit Biskuits und eingemachten Früchten auslegen, pinselt sie dann aber nicht mit Öl aus.

Man kann diese Crème von beliebigen Früchten bereiten: **Himbeer-, Johannisbeer-, Kirschcrème**; diese mit roter Gelatine. **Ananas-, Apfel-, Aprikosen-, Maronen-, Pfirsichcrème**; diese mit 4 Tafeln weißer Gelatine.

Errötendes Mädchen s. Restverwendung Eiweiß.

Fruchteis von frischen Früchten.

(Apfelsinen-, Aprikosen-, Citronen-, Erdbeer-, Himbeer-, Kirsch-, Pfirsicheis.)

500 g ungesüßtes Fruchtmus von frischen Früchten	1 Eßl. Citronensaft
175 g Zucker	3 kg Eis }
1 Eiweiß	1 „ Salz. }

Kosten: M. 1,25. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Die Früchte werden durch ein feines Sieb gerieben; härtere Früchte überwellt man einen Augenblick in heißem Wasser. Der feine Zucker wird in der durchgeriebenen Masse aufgelöst; diese Masse muß, wenn das geschlagene Eiweiß und der Citronensaft dazu gemischt sind, 1/2 *l* betragen. Die Masse wird dann nach Vorschrift zum Gefrieren gebracht. Eingemachte Früchte kann man verwenden, muß aber den gewonnenen Fruchtbrei bezüglich der Süße gut abschmecken. Citronen- und Apfelsinensaft kann man vor dem Gefrieren mit Wasser verdünnen; alle Fruchteise lassen sich fertig bereitet mit eingemachten Früchten mischen oder füllen. Man kann anstatt Eischnee 2 Eßlöffel Schlagsahne nach dem Frieren mit dem Eise mischen, es muß dann noch einmal durchfrieren.

Zu Fruchteis eignet sich gut Helvetia-Fruchtmark.

Fruchtmarmeladenspeise.

1/4 *l* verdünnte Fruchtmarmelade
oder Helvetia-Fruchtmark
3 1/2 Tafel weiße Gelatine
1/4 *l* Schlagsahne.

Kosten: M. 1,25. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Beliebige frische oder eingemachte Früchte werden durch ein feines Haarsieb gestrichen, nach Geschmack gesüßt und durch Weißwein, Fruchtsaft oder Wasser zu dickem Sirup verdünnt. Die Gelatine wird in 4 Eßlöffel der zur Verdünnung genommenen Flüssigkeit gelöst und durch ein Sieb zu der Masse gerührt, diese schnell in eine mit Wasser ausgespülte Randform gefüllt, deren Boden man mit Aprikosenkernen ausstreuen kann. Nach dem Erstarren stürzt man den Rand und füllt in seine Mitte gesüßte Schlagsahne. Man kann auch ganze geschmorte Früchte und Kerne schuppenförmig in den Rand legen und die fertige Masse darauf gießen, was sehr hübsch aussieht und gern gegessen wird. Einen Tag vor dem Gebrauch zu bereiten oder auf Eis zu stellen.

Ananasspeise. Diese Speise ist auch von der in ganzen Früchten eingemachten Ananas, auf einem Reibeeisen gerieben, gut zu bereiten.

Fürst Pückler-Bombe.

1/4 *l* ungeschl. Schlagsahne	50 g Zucker
150 g Schokolade } gelöst	30 „ Makronen
3 Eßl. Wasser }	30 „ Vanillezucker
65 g Zucker	2 Tafeln weiße Gelatine } gelöst
4 Eßl. Himbeergelee	2 Eßl. Wasser }
2 Tropfen Alkermes	3 kg Eis }
1 Eiweiß	1 „ Salz. }

Kosten: M. 1,85. — Bereitung: 6 Stunden.

Die Sahne wird zu steifer Schlagsahne geschlagen. Die Schokolade löst man in Wasser warm auf, fügt 65 g feinen Zucker dazu und zieht 10 Eßlöffel festgeschlagene Sahne darunter. Das Himbeergelee wird in der Wärme aufgelöst, mit Alkermes dunkler gefärbt, mit dem Schnee von 1 Eiweiß, 10 Eßlöffel geschlagener Sahne und 50 g Zucker gemischt. Der dritte Teil geschlagener Sahne wird mit klein geschnittenen Makronen und Vanillezucker gemischt. In jede der drei Massen verrührt man sorgfältig 3 Theelöffel der gelösten Gelatine und füllt die drei Farben abwechselnd in die Form, in der sie mit Papier und Deckel fest verschlossen 4 Stunden in Eis vergraben, gefrieren.

Griesflammeri mit Kirschen.

1/2 Portion Kirschkompott	1/4 Citronenschale
1/2 *l* Milch	75 g Gries
75 g Zucker	2 Eiweiß.
1 Prise Salz	

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Die geschmorten oder eingemachten Kirschen werden auf ein Sieb geschüttet und leise mit dem Löffel ausgedrückt, damit nicht zu viel Saft darin bleibt. Die Milch kocht mit Zucker, Salz und Citronenschale auf und wird 10 Minuten mit dem vorbereiteten Gries gekocht, der Brei heiß mit dem steifen Schnee der Eiweiß verrührt und schichtweise mit den Kirschen in die ausgespülte Form gethan, nach dem Erkalten gestürzt und mit dem zu Sauce gekochten Saft angerichtet.

Griesflammeri ohne Kirschen wird mit 8 abgezogenen, geriebenen süßen und 2 abgezogenen, geriebenen bitteren Mandeln bereitet und eine Fruchtsauce dazu gereicht.

Halbeis (Sorbet) von Pfirsich.

125 g Pfirsichpuree von frischen Pfirsichen	2 Eiweiß
$1/8$ l Mandelmilch	1 Eßl. Maraschino
175 g Zucker	3 kg Eis }
1 Theel. Vanillezucker	1 „ Salz. }

Kosten: M. 2,15. — Bereitung: 1 Stunde.

Die reifen Pfirsich werden durch ein Sieb gerührt, mit Mandelmilch, Zucker und Eiweiß vermischt. Nach dem Gefrieren vermischt man die Masse mit Maraschino und richtet sie in Gläsern an.

Kaffeecrème I.

3 Tafeln weiße Gelatine	1 Eßl. Vanillezucker
$1/8$ l Kaffeeextrakt	$1/8$ l Schlagsahne oder Eierschnee
$1/4$ „ Milch	1 Tropfen Öl } zur Form.
6 Eigelb	$1/2$ Theel. Zucker } zur Form.
80 g Zucker	

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: $3/4$ Stunden.

Die Gelatine wird mit dem nach Vorschrift zubereiteten Kaffeeextrakt lauwarm aufgelöst. Milch, Eigelb, Zucker und die Kaffeemischung schlägt man zu einer Crème ab, fügt den Vanillezucker dazu, wenn die Masse etwas ausgekühlt ist und verrührt das Ganze mit Schlagsahne oder Eierschnee. Die vorbereitete Form wird mit der Masse gefüllt, erkaltet gestürzt und gern mit Vanillesauce oder Schlagsahne angerichtet.

Kaffeecrème II.

62 g gebrannte Kaffeebohnen	3 Eigelb
$1/2$ l Sahne	62 g Zucker
2 ganze Eier	$1/4$ l geschlagene Schlagsahne.

Kosten: M. 1,30. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die frisch gebrannten Kaffeebohnen werden zerstoßen und in die kochende Sahne geworfen, die fest zugedeckt wird. Wenn die Sahne kalt geworden ist, wird sie mit den ganzen Eiern und den Eigelb vermischt, mit dem Zucker ordentlich verquirlt und dreimal

durch ein feines Sieb gegossen. Die Mischung gießt man dann in kleine Mokkatassen, stellt diese bis zur Hälfte der Tassen in kochendes Wasser, deckt den Topf zu und läßt die Crème an der Seite des Feuers ziehen, bis sie steif ist; dann stürzt man sie und richtet sie, nachdem sie erkaltet, mit Schlagsahne garniert an.

Kakaocrème.

25 g Doppel- oder 30 g einfacher Kakao	2 Tafeln weiße Gelatine } gelöst
75 g Zucker	4 Eßl. Wasser } gelöst
1/4 l Milch	2 „ Vanillezucker
5 Eigelb	1/8 l ungeschlagene Schlagsahne
	1 Tropfen Öl } zur Form.
	1/2 Theel. Zucker } zur Form.

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Kakao und Zucker werden in Milch aufgelöst und mit den Eigelb über dem Feuer zu einer glatten Crème geschlagen. Die gelöste Gelatine vermischt man mit der lauwarmen Crème, fügt Vanillezucker und die steif geschlagene Schlagsahne dazu, und läßt die Masse in der vorbereiteten Form erkalten. Nachdem die Speise gestürzt, umlegt man sie nach Belieben mit Schlagsahne.

Kirschgelee.

500 g reife, saure Kirschen	125 g Zucker
3/8 l Wasser	7 Tafeln weiße Gelatine
2 Nelken	1/8 l Maltonwein.
2 cm Zimmet	

Kosten: M. 0,90. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Reife Kirschen werden gewaschen und, nachdem die Stiele entfernt wurden, mit den Kernen in einem Steinmörser gestoßen. In irdenem Topfe werden sie mit Wasser, Nelken und Zimmet 1/4 Stunde zugedeckt leise gekocht, durch ein Sieb gegossen, mit Zucker und abgewaschener weißer Gelatine, die schnell in der Masse aufgelöst wird, gemischt, der Wein wird hinzugefügt, das Gelee in eine Form gegossen und nach dem Erstarren gestürzt. Will man dieses Gelee ganz klar bereiten, so klärt man den Kirschsaft, nachdem Zucker und Gelatine darin aufgelöst wurden, nach Vorschrift mit 1 Eiweiß und Schale, und fügt dann den Wein hinzu. Man muß aber dann von allen Zuthaten die Hälfte mehr nehmen, da beim Klären viel verloren geht.

Maiwein, gefroren.

$^3/_8$ *l* Weißwein	1 Eßl. Arrak
5 g Waldmeister	4 „ Citronensaft
200 „ Zucker	3 kg Eis }
3 Eiweiß	1 „ Salz. }

Kosten: M. 1,20. — Bereitung: 1¼ Stunde.

Der Wein muß ½ Stunde mit den Kräutern ziehen, wird durchgegossen und ebenso wie Römischer Punsch bereitet.

Milchgelee mit Plasmon für Kranke.

Für 2 Personen.

½ *l* Milch	40 g Plasmon
30 g Hoffmanns Speisenmehl	1 Eßl. Citronenzucker.
40 „ Zucker	

Kosten: M. 0,40. — Bereitung: 5 Minuten.

Speisenmehl, Zucker, Plasmon und Citronenzucker werden trocken vermischt. Nach und nach quirlt man die kalte Milch dazu, bringt die Masse auf gelindem Feuer unter beständigem Rühren zum Kochen und füllt sie nach Belieben in Gläser oder ausgespülte Förmchen, stürzt letztere, wenn das Gelee erkaltet und reicht es mit Fruchtsaft oder Vanillesauce.

Mohnpielen.

100 g weißer Mohn }	1 Theel. Citronenzucker
1 *l* heißes Wasser }	¼ Theel. Zimmet
50 g Zucker	50 g gereinigte Korinthen
$^3/_8$ *l* Milch	2 Milchbrote od. 4 Zwiebäcke
30 g süße Mandeln } abgezog.	¼ *l* Milch
4 Stück bittere Mandeln } gerieb.	10 g Zucker und Zimmet gemischt.

Kosten: M. 0,45. — Bereitung: 1½ Stunde.

Den vorbereiteten Mohn reibt man in einem Reibenapf oder Steinmörser mit dem Zucker fein, rührt ihn mit $^3/_8$ *l* heißer Milch, Mandeln, Citronenzucker und Zimmet 5 Minuten über dem Feuer und vermischt ihn mit Korinthen. Die Milchbrote oder Zwiebäcke (nach Belieben auch Schwemmklößchen oder Makronen) werden in mundgerechte Stücke geschnitten und mit heißer Milch, in die man nach Geschmack Zucker thun kann, durchgeweicht. In eine Glasschale schichtet man das geweichte Gebäck und den Mohnbrei und überstreut die obere Schicht Mohn mit Zucker und Zimmet.

Parfait von Kaffee.

150 g Butter
3 Eigelb
150 g Puderzucker
$^2/_3$ l Kaffeeextrakt
200 g Löffelbiskuits
$^1/_2$ l Schlagsahne.

Kosten: M. 1,75. — Bereitung: 24 Stunden.

Butter wird zu Sahne gerührt. Eigelb, Zucker und Kaffeeextrakt werden im Wasserbade dick geschlagen und zu der schaumigen Butter gerührt. Eine glatte Form legt man mit Löffelbiskuits aus, füllt eine Schicht Crème hinein, dann wieder eine Lage Biskuit und so fort, bis die Form voll ist; die obere Schicht bilden Biskuits. Die Crème wird am Tage vor dem Gebrauche bereitet, weil sie über Nacht beschwert kalt gestellt werden muß. 2 Stunden vor dem Servieren wird die Form einige Augenblicke in kochendes Wasser getaucht und gestürzt. Dann stellt man die Crème abermals kalt und garniert sie vor dem Anrichten mit geschlagener Sahne. Auch von Pistazien- oder Kakaocrème zu bereiten.

Pistaziencrème.

1 Eiweiß
20 rohe Kaffeebohnen
75 g abgezogene Walnüsse
2 Eßl. Orangenwasser
4 Eigelb
60 g Zucker
$^1/_4$ l Sahne
125 g abgezogene Pistazien
$^3/_{16}$ l Wasser
7 Tafeln weiße Gelatine
$^3/_8$ l ungeschlag. Schlagsahne
1 Tropfen Öl } zur Form.
$^1/_2$ Theel. Zucker } zur Form.

Kosten: M. 3,60 — Bereitung: 2 Stunden.

Das Eiweiß wird 12 Stunden auf die gut abgeriebenen Kaffeebohnen gethan, dann ist es grün und kann zum Färben der Crème verwendet werden. Die Nüsse werden wie Mandeln vorbereitet und im Steinmörser mit Orangenwasser zerstoßen. Die Eigelb und das grüne Eiweiß schlägt man mit dem Zucker schaumig, verdünnt die Masse mit $^1/_8$ l Sahne, erwärmt sie unter Umrühren mit den Nüssen ohne zu kochen, und reibt das Ganze durch ein Sieb. Die Pistazien werden vorbereitet, mit $^1/_{16}$ l Wasser und $^1/_8$ l Sahne fein zerstoßen und ebenfalls durch ein Sieb gerieben, mit der in $^1/_8$ l Wasser aufgelösten Gelatine und der Nußmasse vermischt, und, wenn dicklich, mit der steif geschlagenen Schlagsahne unterzogen und in eine vorbereitete Form gefüllt.

Punschcrème. Für 6 Personen.

4 Eigelb	$^3/_8$ *l* Weißwein
1 Theel. Citronenzucker	1 Eßl. Citronensaft
135 g Zucker	$^1/_8$ *l* Rum
1 Prise Salz	$^1/_4$ *l* Schlagsahne oder Eierschnee.
$7^1/_2$ Tafel weiße Gelatine	

Kosten: M. 1,55. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Eigelb werden mit Citronenzucker und Zucker schaumig geschlagen, Salz wird zugefügt, Gelatine in dem Wein aufgelöst. Alle flüssigen Zuthaten werden durch ein Sieb zu den Eigelb geschlagen; ist die Crème dicklich, zieht man Schlagsahne oder Eierschnee darunter und füllt sie in eine Glasschale. Man kann diese Crème durch Hinzufügen von ausgequollenen Traubenrosinen, Korinthen, Makronen- und Citronatstückchen, je 30 g, verändern.

Reisspeise.

150 g feiner Reis	5 Tafeln weiße Gelatine } gelöst
1 Prise Natron	3 Eßl. Wasser }
$^1/_8$ *l* Wasser	75 g Zucker
$^1/_4$ „ Sahne	$^1/_4$ *l* Schlagsahne
1 Prise Salz	2 Eßl. Milch } zur Form.
1 Päckchen Vanillezucker	5 g Zucker }

Kosten: M. 1,20. — Bereitung: 1 Stunde.

Der Reis wird gewaschen, nach Vorschrift überwellt, mit Wasser angequollen und dann mit Sahne und Salz, wie Milchreis, unter Schütteln gar und dick gekocht; doch muß er ganz und körnig bleiben. Die Gelatine wird durch ein Sieb zum Reis gemischt, ebenso auch Zucker und Vanillezucker. Der Reis wird dann löffelweise genau mit der festgeschlagenen Schlagsahne gemischt. Eine Form wird mit Milch ausgespült, mit Zucker ausgesiebt, der Reis hineingefüllt. Erstarrt gestürzt, umkränzt man ihn mit $^1/_2$ Portion ausgekernter, eingemachter oder frisch geschmorter Johannisbeeren oder Kirschen oder garniert ihn mit Himbeer- oder Johannisbeergelee oder giebt Fruchtsaft als Sauce dazu. Man kann diese Speise sehr verfeinern, wenn man sie mit ausgequollenen Sultanrosinen, geriebenen Mandeln, geschnittener Angelique oder in Maraschino geweichten, gestoßenen Kastanien oder auch mit 4 Eßlöffel Maraschino mischt.

Römischer Punsch (Ponche à la Romaine).

1/8 *l* Apfelsinensaft	3 Eßl. Arrak
1/8 „ Citronensaft	3 kg Eis }
200 g Zucker	1 „ Salz. }
3 Eiweiß	

Kosten: M. 1,25. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Der Saft wird mit dem Zucker vermischt und das zerschlagene Eiweiß dazugethan. Wenn das Eis nach Vorschrift gefroren ist, mischt man den Arrak darunter und richtet den Punsch in Gläsern an. Man kann den fertigen Punsch mit 12 Cognakkirschen mischen.

Rote Grütze.

500 g abgebeerte Johannisbeeren (750 g unabgebeerte)	1/4 *l* Wasser.
	100 g Zucker
500 g Himbeeren	120 „ grober Gries.

Kosten: M. 1,15. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Früchte werden mit Wasser 1/2 Stunde gekocht und durch ein Sieb gerieben; die Flüssigkeit muß 3/4 *l* ergeben; sie wird mit Zucker vermischt. Den auf einem sauberen Tuch abgeriebenen groben Gries läßt man unter Rühren in die kochende Flüssigkeit laufen. Ist er gar, so schüttet man die Masse in eine ausgespülte Form, stürzt sie nach dem Erkalten und giebt Sahne, Schlagsahne oder Vanillesauce dazu. Man kann auch statt 120 g Gries 150 g nehmen, und zieht, wenn der Gries gar ist, schnell den Schnee von 3 Eiweiß darunter; die Masse reicht dann für 6 Personen. Sago und Reismehl, gemischt, sind in Dänemark beliebt. Statt Gries kann man auch 75 g beliebiges Stärkemehl oder Arrowroot verwenden, das mit der Flüssigkeit kalt angerührt und 3 Minuten gekocht wird. Man kann die rote Grütze auch von jedem frisch gepreßten oder eingekochten Fruchtsaft bereiten, muß dann aber die Süßigkeit prüfen.

Rote Grütze mit Kirschen.

500 g saure oder Nattkirschen	60 g Zucker
3/8 *l* Wasser	1 Theel. Citronenzucker
1 Theel. Citronensaft	60 g Stärkemehl.

Kosten: M. 0,70. — Bereitung: 3/4 Stunden.

250 g Kirschen werden gewaschen und ausgesteint, die übrigen gewaschenen Kirschen mit den Kernen im Steinmörser gestoßen und mit dem Wasser zugedeckt 1/2 Stunde langsam gekocht. Nachdem

man den Saft durch ein Sieb goß, mischt man ihn mit Citronensaft, Zucker und Citronenzucker und kocht ihn auf, verrührt dann das Stärkemehl mit so viel kaltem Wasser, als an 3/4 l Saft fehlt, gießt es unter Rühren zu der Flüssigkeit und schüttet, sobald sie anfängt dick zu werden, die Kirschen dazu; hinreichend dick wird die Masse in eine ausgespülte Form gefüllt und nach dem Erkalten gestürzt. Man giebt Vanillesauce oder Kirschsaft dazu.

Sagoflammeri mit Wein. Für 4—6 Personen.

90 g Sago oder Tapioka	1 Stückchen Zimmet
1/4 l Wasser	90 g Zucker
1 Theel. Citronenzucker	1/2 l Rot- oder Weißwein.

Kosten: M. 1,00. — Bereitung: 35 Minuten.

Sago oder Tapioka quillt in Wasser mit Citronenzucker und Zimmet und kocht langsam weich. Dann fügt man Zucker und nach und nach Wein hinzu und schüttet, wenn ganz klar und dick gekocht, die Masse in die ausgespülte Form. Eine Milchsauce wird gern dazu gegeben. Statt des Weines kann man auch jeden roten Fruchtsaft, 1/4 l Maltonwein und 1/4 l Wasser oder Wein und Saft benutzen.

Sahnencrème, saurer.

4 Tafeln rote Gelatine	1 Eßl. Vanillezucker
5 Eßl. Weißwein	1/2 l saure, geschlagene Schlagsahne
1 „ Arrak	1 Tropfen Öl } zur Form.
175 g Zucker	1/2 Theel. Zucker } zur Form.
1 Eßl. Citronenzucker	

Kosten: M. 1,00. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Die vorbereitete Gelatine wird in Weißwein kalt aufgelöst, durch ein Sieb gegossen; der mit Arrak vermischte Zucker sowie Citronen- und Vanillezucker kommen dazu. Die saure Schlagsahne wird schnell unter die Masse gezogen, die sofort in eine vorbereitete Form geschüttet, auf Eis gestellt und nach dem Erkalten gestürzt wird.

Sahnenschaum, saurer oder ungeborene Buttermilch.

1 l dicke saure Sahne
50 g gerieb. Schwarzbrot
60 „ gesiebter Zucker.

Kosten: M. 2,05. — Bereitung: 1 Stunde.

Saure Sahne, wie sie zu Butter verwendet wird, muß so

lange mit dem Schneeschläger geschlagen werden, bis sie kurz vor der Butterbildung ist. Man nimmt den Schaum von der Buttermilch ab, legt ihn in eine Schale und giebt ihn mit geriebenem Schwarzbrot und gesiebtem Zucker, zuweilen auch mit Walderdbeeren. Auf Eis hält sich der Schaum etwa 8 Stunden.

Sahnenspeise, einfache.

3 Tafeln weiße Gelatine } gelöst	1/2 l Schlagsahne
3 Eßl. Wasser } gelöst	1 Tropfen Öl } zur Form.
50 g Zucker	1/2 Theel. Zucker } zur Form.
1 1/2 Eßl. Vanillezucker	

Kosten: M. 0,90. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Die gelöste Gelatine wird durch ein Sieb mit Zucker, Vanillezucker und Schlagsahne schnell und sorgfältig verschlagen, dann wird die Speise in eine vorbereitete Form gethan und erstarrt gestürzt. Man kann die Speise mit Himbeer- oder Johannisbeergelee, mit Gartenerdbeeren oder saurem Kirschkompott garnieren oder Fruchtsäfte als Sauce dazu geben. Die Form kann auch mit Löffelbiskuits ausgelegt werden, wird dann aber nicht ausgepinselt. Man kann diese Speise mit 125 g abgekühltem Milchreis, 4 Eßlöffeln Maraschino und 50 g Zucker verrühren und in einer Form erstarrt stürzen oder die Speise mit 3 Eßlöffeln geröstetem geriebenem Pumpernickel oder gestoßenen kandierten Nüssen verändern.

Schaumpudding, roter.

1/4 l roter Fruchtsaft	100 g Stärkemehl
Zucker nach Bedarf	4 Eiweiß.
1/4 l Weißwein	

Kosten: M. 0,90. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Der Saft wird mit Zucker aufgekocht, der Wein mit Stärkemehl verquirlt dazugerührt, aufgekocht und heiß schnell mit dem Schnee der Eiweiß gründlich durchzogen. In einer ausgespülten Form erstarrt die Speise und wird mit Obstgelee garniert.

Schichtspeise.

1/2 l Schlagsahne	1 Eßl. Citronenzucker
80 g gerieb. Pfefferkuchen	2 „ Vanillezucker
60 „ Wal- oder Haselnüsse oder Mandeln	60 g gerieb. Schokolade
	35 „ bunter Zucker.

Kosten: M. 1,20. — Bereitung: 3 1/2 Stunde.

Die Zuthaten werden vorbereitet. Dann werden Nüsse oder Mandeln mit Citronen- und Vanillezucker gemischt. Eine Glasschale wird lagenweise mit den Zuthaten gefüllt: Schlagsahne, Pfefferkuchen, Schlagsahne, Nüsse, Schlagsahne, Schokolade, obenauf Schlagsahne, die mit buntem Zucker bestreut wird. Diese Speise muß 3 Stunden kalt stehen, um durchzuziehen.

Schlagsahne mit Ananas, Erd- oder Himbeeren.

1/4 l ungeschlag. Schlagsahne	375 g Fruchtbrei
175 g Zucker	1 Eßl. Vanillezucker.

Kosten: M. 1,25. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Die Sahne wird nach Vorschrift geschlagen uud löffelweise zu dem durch ein Haarsieb gestrichenen, mit Zucker vermischten Fruchtbrei, zu dem man 500 g frische Früchte oder eingemachte Früchte verwenden kann, gerührt, mit Zucker (nach Bedarf) und Vanillezucker abgeschmeckt, in einer Glasschale angerichtet oder auch als Füllung von Hohlhippen Röllchen oder Tütchen verwendet.

Schlagsahne mit Himbeerceeres. Für 6 Personen.

150 g Zucker	1/4 l ungeschlagene Schlagsahne
1/4 l Wasser	1 Tropfen Öl } zur Form.
1 Paket Himbeerceeres	1/2 Theel. Zucker } zur Form.

Kosten: M. 0,95; billiger: anstatt Schlagsahne — Eiweißschnee. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Zucker und Ceerespulver werden im warmen Wasser aufgelöst, der Saft wird dazugegossen und die erkaltete im Anfangsstadium des Verdickens befindliche Masse mit der steifgeschlagenen Schlagsahne vermischt, in eine vorbereitete Form gefüllt und nach dem Erstarren gestürzt.

Schlagsahne mit Kastanien (Maronen).

250 g Kastanien (Maronen)	60 g Zucker
1/8 l Sahne	1 Eßl. Vanillezucker.
1/2 „ Schlagsahne	

Kosten: M. 0,95. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Die vorbereiteten Kastanien werden in heißem Wasser mit der zweiten Schale weich gekocht, schnell abgezogen und mit Sahne verkocht, durch ein Sieb gerührt, mit Schlagsahne vermischt, mit Zucker und Vanillezucker abgeschmeckt und angerichtet. Werden die Kastanien

durch die amerikanische Quetschmaschine in die Anrichteschüssel gedrückt, so giebt man die gesüßte Schlagsahne nebenher oder legt sie als Rand um die wie Reiskörner aussehenden Kastanien.

Schlagsahne mit Pumpernickel.

1/2 l ungeschlag. Schlagsahne	2 Eßl. Vanillezucker
100 g Zucker	80 g gerieb. Pumpernickel.

Kosten: 0,75. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Die Sahne wird nach Vorschrift geschlagen, mit den angegebenen Zuthaten gut untermischt und in einer Glasschale angerichtet. Man kann auch geriebenen Pfefferkuchen verwenden.

Schlagsahne mit Reis und Aprikosen.

50 g feiner Reis	1/2 l Wasser
6 Aprikosen	125 g Zucker
10 g Zucker	1/2 l Schlagsahne.

Kosten: M. 1,30. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Der Reis wird abgewellt, mit den geschälten, entkernten Aprikosen und 10 g Zucker in Wasser sehr weich gekocht, durch ein Haarsieb gerieben, mit 125 g Zucker tüchtig gemischt, nach dem Erkalten mit Schlagsahne glatt untermengt und in einer Glasschale angerichtet. Man kann auch 6 Eßlöffel eingemachte Aprikosenmarmelade verwenden.

Schlagsahne mit Schokolade und Kaffee.

110 g Zucker	2 Eßl. Wasser
5 Eßl. Kaffeeextrakt	1/4 l ungeschlag. Schlagsahne
65 g Schokolade	1 Eßl. Vanillezucker.

Kosten: M. 1,05. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Der Zucker wird im Kaffeeextrakt aufgelöst, die Schokolade in warmem Wasser erweicht, beides zusammengerührt und weiter wie bei Schlagsahne mit Ananas verfahren.

Schlagsahnenbombe mit verschiedenem Geschmack.

(Ananas-, Arrak-, Bunte-, Cognak-, Erdbeer-, Haselnuß-, Himbeer-, Kaffee-, Kirschwasser-, Maraschino-, Pumpernickel-, Schokolade-, Vanille-Bombe.)

1/4 l ungeschlag. Schlagsahne	3 kg Eis }
175 g Zucker	1 " Salz }
2 Tafeln weiße Gelatine } ge-	1 Eßl. Vanillezucker
2 Eßl. warmes Wasser } löst	oder anstatt Vanillezucker

4 Eßl. Kaffee-Extrakt — 4 Eßl. Arrak — Cognak — Maraschino oder 1 Eßl. Kirschwasser und 40 g klein geschnittene Makronen — 50 g gerieb. Pumpernickel u. 2 Eßl. Vanillezucker — 50 g grobgewiegte geröstete Haselnußkerne u. 2 Eßl. Vanillezucker — 2 Eßl. in 4 Eßl. Wasser aufgelöster Kakao u. 1 Eßl. Vanillezucker — 125 g Erdbeer- oder Himbeermarmelade oder eingem. ganze Erdbeeren — 125 g Ananaspuree oder eingemachte Ananaswürfel — 125 g gemischte Kompottstücke. u. s. w.

Kosten: M. 1,15—2,15. — Bereitung: $4^1/_2$ Stunde.

Die Sahne wird nach Vorschrift zu festem Schnee geschlagen und nach Belieben mit 2 steifen Eischnee, den geschmackgebenden Zuthaten, dem Zucker und der durch ein Sieb gegossenen Gelatine schnell vermischt, in die bereitstehende Kuppelform gefüllt, mit weißem Papier überdeckt, fest verschlossen, 4 Stunden in klein geschlagenes Eis und Salz vergraben und mit einem Sack oder groben Tüchern fest zugedeckt. Beim Anrichten trocknet man die Form ab, taucht sie in kaltes Wasser und stürzt sie.

Schokoladecrème.

125 g gerieb. Schokolade, 20 „ Doppel-Kakao oder 25 g einfacher Kakao, $^3/_{16}$ *l* Wasser } gelöst
6 Tafeln weiße Galatine, $^1/_8$ *l* Wasser } gelöst
$^1/_2$ *l* Schlagsahne oder Eierschnee
1 Eßl. Vanillezucker
16 Löffelbiskuits oder 1 Tropfen Öl und $^1/_2$ Theel. Zucker } zur Form.

Kosten: M. 1,50. — Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Schokolade und Kakao werden mit dem Wasser unter Umrühren aufgelöst; die Gelatine wird durch ein Sieb dazu gerührt, Schlagsahne oder Eierschnee und Vanillezucker werden nach und nach darunter gezogen. Die Crème füllt man in die vorbereitete oder mit Biskuits ausgelegte Form und stürzt sie nach dem Erstarren.

Schokoladeflammeri. Für 4—6 Personen.

150 g Schokolade
16 „ Doppel-Kakao oder
20 g einfacher Kakao
$^3/_4$ *l* Milch
80 g Zucker
75 „ feiner Gries
1 Theel. Vanillezucker.

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Schokolade und Kakao werden in der Wärme erweicht, mit Milch und Zucker aufgekocht, mit dem vorbereiteten Gries vermischt, bis zum Garwerden auf dem Feuer gerührt, der Vanillezucker wird dazugethan, die Masse in eine mit Milch ausgespülte Form gefüllt und nach dem Erkalten gestürzt. Vanillesauce, Schlagsahne, kalte Milch oder Sahne eignen sich als Zugabe.

Stärkemehlflammeri mit Mandeln.

2 Eier	1 Theel. Citronenzucker
3/4 *l* Milch	80 g Zucker
75 g Stärkemehl	1 Prise Salz.
25 „ gerieb. süße Mandeln	

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Die ganzen Eier werden mit der Milch und den anderen Zuthaten tüchtig verrührt und in irdenem Topfe unter stetem Rühren zum Kochen gebracht. Wenn die Masse einige Male aufkochte, füllt man sie in eine mit Milch ausgespülte Form, stürzt sie nach dem Erkalten und giebt beliebige Fruchtsauce dazu. Man kann die Mandeln auch durch 1 Eßlöffel Vanillezucker ersetzen, und statt Milch Sahne nehmen, auch der Milch 20 g ungesalzene Butter zusetzen.

Stärkemehlflammeri mit Sultanrosinen.

50 g Citronat	90 g Stärkemehl
3/4 *l* Milch	2 Eiweiß
80 g Zucker	1 Eßl. Vanillezucker
1 Prise Salz	80 g Sultanrosinen.

Kosten: M. 0,55. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Das Citronat wird sehr klein geschnitten, mit 3/4 der Milch, Zucker und Salz aufgekocht, die übrige Milch mit dem Stärkemehl verquirlt und mit der kochenden Milch zu steifer Masse abgerührt. Man thut Eierschnee, Vanillezucker und die aufgequollenen Rosinen dazu, vermischt alles und füllt die Masse in eine mit Milch ausgespülte Form. Nach dem Erkalten ist der Flammeri zu stürzen. Man reicht Vanille- oder Maraschinosauce oder Fruchtsaft dazu.

Theegelee.

35 g Hausenblase } gelöst	12 Eßl. Apfelsinensaft
1/4 *l* Wasser }	1 Eiweiß
7 Eßl. Citronensaft	180 g harter Zucker

1 Eßl. Citronenzucker	$^1/_8$ l Rum
1 g feinster Peccothee }	1 Tropfen Öl } zur Form.
$^1/_4$ l Wasser }	$^1/_2$ Theel. Zucker }

Kosten: M. 2,45. — Bereitung: 2 Stunden.

Die vorbereitete, im irdenen Topfe mit Wasser aufgelöste Hausenblase wird mit Citronen- und Apfelsinensaft vermischt, nach Vorschrift mit Eiweiß geklärt und durch den Geleebeutel gegossen. Zucker und Citronenzucker werden in $^1/_4$ l Thee im zugedeckten Gefäße gelöst, durch ein Theesieb zu der geklärten Masse gegossen und mit Rum vermischt. Die Masse erstarrt in vorbereiteter Form auf Eis.

Vanillecrèmebombe. Für 4—6 Personen.

$^3/_8$ l Milch	2 ganze Eier
100 g Zucker	$^1/_4$ l Schlagsahne
2 „ Vanille	3 kg Eis }
5 Tafeln weiße Gelatine	1 „ Salz }
4 Eigelb	

Kosten: M. 1,45. — Bereitung: 5 Stunden.

Die Milch muß mit 10 g Zucker und der gespaltenen Vanille aufkochen und $^3/_4$ Stunden in irdenem Topfe, zugedeckt, ziehen. Man löst die Gelatine darin auf, gießt sie zu den mit Zucker verschlagenen Eigelb und ganzen Eiern und schlägt die Crème mit dem Schneebesen 20 Minuten über dem Feuer oder im Wasserbade, doch so, daß sie nicht kocht. Alles wird durch ein Haarsieb gerieben und lauwarm gerührt, dann mit der Schlagsahne vermischt. Die Masse wird in eine Form gethan, diese mit Papier bedeckt, der Deckel fest daraufgelegt und 4 Stunden in Eismischung gestellt. Man taucht die Form in kaltes Wasser, stürzt die Bombe und reicht Kirschsauce dazu.

Vanillecrème in Kuchenform. Für 4—6 Personen.

$^3/_{16}$ l Milch	125 g Puderzucker
4 Eigelb	2 Eßl. Vanillezucker
125 g frische Butter	20 Löffelbiskuits.
100 „ süße abgezogene gerieb. Mandeln	

Kosten: M. 1,60. — Bereitung: 2 Stunden.

Milch und Eigelb werden im Wasserbade zu einer dicken Crème gerührt. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Mandeln,

Vanille- und Puderzucker werden dazu gemischt. Die fertige Crème ist mit dieser Masse zu verbinden. Eine glatte, niedrige Tortenform wird mit Biskuits ausgelegt, die Crème hineingefüllt und mit Biskuits bedeckt. Man legt auf das Ganze einen flachen passenden Deckel, den man mit Gewichten etwas beschwert, und läßt den Kuchen bis zum folgenden Tage stehen. Man kann ihn, nachdem er gestürzt ist, mit Früchten belegen und 1/4 *l* Johannisbeersaft dazureichen. Man kann auch die Crème lagenweise mit Biskuits in eine Porzellanform ordnen, dann braucht man 175 g Löffelbiskuits. Die Speise würde dann für 8 Personen reichen.

Vanillecrème mit Einlagen.

Für 4—6 Personen.

1/2 *l* Milch
1/2 Stange Vanille
5 Eigelb
100 g Zucker
1 Prise Salz
5 Tafeln weiße Gelatine } gelöst
1/16 *l* Wasser }
1/8 „ Schlagsahne oder Eierschnee
1 Tropfen Öl

16 Löffelbiskuits
1/8 *l* Maraschino
125 g verschiedene kandierte würflig geschnittene Früchte, darunter ein Stückchen Angelique
4 Eßl. eingem. Johannisbeeren, möglichst ausgekernte.

Kosten: M. 3,90. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Die heiße Milch läßt man mit der aufgeschnittenen Vanille, zugedeckt ziehen und auskühlen, schlägt Eigelb, Zucker und Salz schaumig, gießt die Vanillemilch (ohne Vanilleschoten) nach und nach dazu, ebenso die Gelatine, schlägt alles im Wasserbade dicklich, rührt die Crème lauwarm und vermischt sie mit Schlagsahne oder Eierschnee. Der Boden einer glatten nicht hohen Form wird mit Öl ausgepinselt, mit den oben und unten gerade geschnittenen, in Maraschino getauchten Biskuits belegt; man füllt eine Schicht Crème ein, die mit den geschnittenen Früchten gemischt wurde und legt die mit Maraschino getränkten übrigen Biskuits dazwischen, füllt die andere Crème darauf und läßt sie erstarren. Wenn die Crème gestürzt ist, füllt man die Johannisbeeren auf die Oberfläche und kann Schlagsahne, mit Maraschino verdünnt, oder Johannisbeersauce dazu geben. Kann auch mit Chaudeaucrème bereitet werden.

Vanilleeis.

2 g Vanille	75 g Zucker
$^1/_4$ l Milch	3 kg Eis
$^1/_8$ „ Sahne	1 „ Salz.
4 Eigelb	

Kosten: M. 1,10. — Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Die Vanille wird mit Milch und Sahne heiß gestellt (besser ist noch, sie einige Stunden in die kalte Milch zu legen und dann zu erwärmen). In irdenem Topfe von $1^1/_2$ l Inhalt verschlägt man die Eigelb mit Zucker, gießt die Vanillemilch dazu und schlägt die Masse mit einem kleinen Schneeschläger auf dem Feuer oder im Wasserbade ohne zu kochen, bis sie eine dickflüssige Crème ist. Man schlägt die Crème etwa 20 Minuten, reibt sie durch ein Sieb in eine Eisbüchse und läßt sie nach Vorschrift in ungefähr $^1/_4$ Stunde gefrieren. Soll das Vanilleeis schwerer sein, nimmt man nur Sahne, wünscht man es luftiger, vermischt man die halbgefrorene Masse mit $^1/_8$ l Schlagsahne und läßt sie damit durchfrieren.

Erdbeersahneneis. Dieselbe Masse ohne Vanille wird, nachdem sie gefroren, mit 125 g Brei von frischen Walderdbeeren vermischt und nach 5 Minuten, nochmals gefroren, in Gläsern gereicht.

Kaffeeeis ebenso mit 80 g gebrannten, gemahlenen Kaffeebohnen, die 1 Stunde in der Milch ziehen müssen; letztere wird dann durch ein Sieb gegossen.

Malagaeis. Die fertige Eiscrème ohne Vanille wird mit $^1/_8$ l Malaga abgeschmeckt oder mit demselben unmittelbar mit der Milch abgerührt.

Mandarinenschaleneis. Die Schalen von 2 Mandarinen müssen 1 Stunde mit der heißen Milch ziehen, durchgegossen wird anstatt Vanille 1 Eßlöffel Arrak hinzugefügt.

Maraschinoeis. Dieselbe Masse ohne Vanille mit Maraschino abgeschmeckt.

Nußeis oder Pistazieneis. 125 g abgezogene Nüsse oder Pistazien werden mit einigen Eßlöffeln Milch gestoßen, oder durch die Reibemaschine gerieben, müssen $^1/_2$ Stunde mit der übrigen Milch ziehen, werden mit einem Eiweiß, das mit rohen Kaffeebohnen in 12 Stunden grün gefärbt wurde, durch ein Sieb gerieben und wie angegeben, unter Weglassung der Vanille, abgerührt.

Reiseis. Zu dem fertigen Vanilleeis mischt man 60 g Reis à la Victoria; man kann auch $^1/_4$ *l* Schlagsahne darunter ziehen und die Form noch 3 Stunden gefrieren lassen.

Schokoladeeis ebenso, nur 80 g feine Schokolade oder 40 g Doppelkakao oder 50 g einfacher Kakao in der Milch gelöst.

Theeeis. Die kochende Milch muß 5 Minuten mit 8 g feinem Thee ziehen und wird vor dem Abrühren durch ein Sieb gegossen.

Vanilleeis mit Einlagen.

2 g Vanille	12 Pistazien
$^3/_8$ *l* süße Sahne	10 eingemachte Glaskirschen
3 Eigelb	50 g klein geschnittene Makronen
1 Ei	$1^1/_2$ Eßl. Maraschino
60 g Zucker	3 kg Eis }
30 g aufgequollene Sultanrosinen } klein geschnitten	1 „ Salz. }
30 g Citronat } klein geschnitten	

Kosten: M. 2,00. — Bereitung: $4^1/_4$ Stunde.

Wie Vanilleeis bereitet wird die Masse mit Sultanrosinen, Citronat, den in 4 Teile geschnittenen, abgezogenen Pistazien, den abgetropften, durchgeschnittenen Kirschen und Makronen, sämtlich mit Maraschino mariniert, vermischt und nach Vorschrift in einer Form 3 Stunden gefroren.

Vanillespeise.

5 Eier	1 Theel. Citronenzucker
165 g Zucker	5 g Butter } zur Form
$^3/_8$ *l* Sahne	10 „ Zucker } zur Form
$^1/_2$ Stange Vanille	$^1/_4$ *l* Schlagsahne.

Kosten: M. 1,55. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Eigelb werden mit dem Zucker verschlagen, die mit Vanille erwärmte Sahne wird langsam dazu gefüllt, mit Citronenzucker abgeschmeckt und, nachdem die Vanille entfernt ist, wird der Eierschnee gründlich damit vermischt. In die vorbereitete Form füllt man die Masse und stellt sie zugedeckt 22 Minuten in dauernd kochendes Wasser, bis sie erstarrt ist. Erkaltet wird die Speise gestürzt und mit süßer Schlagsahne überfüllt; man kann auch Fruchtsaft oder Gelee dazu geben.

Kaffeespeise anstatt mit Sahne mit $^1/_4$ *l* Kaffeeextrakt und $^1/_8$ *l* Sahne oder **Schokoladespeise** $^3/_8$ *l* mit 25 g Doppel-Kakao

oder 30 g einfachem Kakao bereitete Flüssigkeit, **Mandelmilchspeise** mit $^3/_8$ *l* Mandelmilch. Man kann auch anstatt mit Vanille die Sahne mit Maraschino oder Cognak würzen.

Weincrème, feine.

80 g harter Zucker	2 Eßl. Citronen- oder Apfelsinensaft
1 Theel. Citronen- u. Apfelsinenzucker (gemischt)	4 Tafeln weiße Gelatine
$^1/_4$ *l* Weißwein	1 Prise Salz
3 cm Vanille ($^1/_2$ g)	5 Eierschnee
5 Eigelb	1 Tropfen Öl } zur Form
$1^1/_2$ Eßl. Cognak	$^1/_2$ Theel. Zucker } zur Form
1 Eßl. Kirschwasser	12 Cognakkirschen.

Kosten: 1,35. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Zucker, Citronen- und Apfelsinenzucker werden in einem Porzellangefäß mit dem Wein vermischt, die gespaltene Vanille wird hineingelegt, und dies so lange zugedeckt gelassen bis der Zucker aufgelöst ist. Mit dieser Flüssigkeit werden Eigelb, Cognak, Kirschwasser, Saft, vorbereitete Gelatine und Salz auf schwachem Feuer dick geschlagen. Die Masse wird lauwarm mit dem Eierschnee gemischt, dann die Crème in eine vorbereitete, mit Cognakkirschen ausgelegte Form gefüllt. Einen Tag vor dem Gebrauch zu fertigen oder auf Eis zu stellen. Man kann diese Crème auch nur mit einer Tafel oder ganz ohne Gelatine bereiten und sie in Gläsern oder in Mürbeteigformen (Tarteletts) anrichten.

Weingelee, einfaches rotes.

1 Fl. guter Weißwein	4 Tafeln rote Gelatine } gelöst.
200 g harter Zucker	5 „ weiße Gelatine } gelöst.
1 Citrone	$^1/_8$ *l* Wasser } gelöst.

Kosten: M. 1,50—1,90; billiger: anstatt 1 Flasche Weißwein — $^3/_8$ *l* Malton-Sherry und $^3/_8$ *l* gekochtes Wasser. —

Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

Der Zucker wird in Wasser getaucht und geläutert, der Citronensaft durch ein Sieb dazu getropft. Die Gelatine wird mit dem geschäumten Zucker durch ein feines Sieb in einen irdenen Topf gegossen. Den kalten Wein fügt man zu der Mischung, rührt gut um, schäumt sie und füllt sie in eine Form. Für Glas-

schale oder Geleegläser genügen 3 Tafeln rote und 4 Tafeln weiße Gelatine. Wenn kein Eis zur Verfügung, ist das Gelee einen Tag vor dem Gebrauche zu bereiten. Ist der Wein nicht kräftig genug, giebt man etwas Rum dazu.

Weingelee, weißes.

(Weißes Weingelee mit Ananas, mit gemischten Früchten u. s. w.)

Für 8 Personen.

18 Tafeln weiße Gelatine (mit schwerer Frucht 20 Tafeln) gelöst	1 Apfelsine
$^3/_8$ *l* warmes Wasser gelöst	2 Citronen
1 Eiweiß und 1 Eischale	1 Fl. guter Weißwein
	250 g Zucker in $^1/_{16}$ *l* Wasser.

500 g Ananasscheiben	500 g Borsdorfer Äpfel in Wein geschmort,
1 Glas gemischte Früchte	oder:
1 kg frische trockene Walderdbeeren	5 zerlegte Mandarinen.

Kosten: M. 3,25—6,75. — Bereitung: 2 Stunden.

Man schlägt das Eiweiß mit einer Gabel schaumig und fügt es mit der zerkleinerten Eischale zu dem Apfelsinen- und Citronensaft, kann auch durch ein Tröpfchen Zuckercouleur die Masse ein wenig färben, gießt das Ganze zur aufgelösten Gelatine und schlägt es mit einem Schneebesen auf dem Feuer, bis es aufkocht. Dann stellt man die Kasserolle zugedeckt an die Seite des Feuers und läßt sie ungefähr $^1/_2$ Stunde ruhig stehen, so daß die Flüssigkeit heiß bleibt, ohne zu kochen. Wenn sie sich klar zeigt, gießt man sie durch einen Geleebeutel. Wenn die Masse durchgelaufen ist, vermischt man sie mit dem Weißwein und dem in Wasser aufgekochten, geschäumten, krystallklaren Zucker. Inzwischen wurden verschiedenes Kompott oder frische geschmorte Früchte auf ein Sieb gelegt und eine Stürzform in Eis gestellt. In letztere gießt man einige Eßlöffel Gelee; wenn es erstarrt ist, legt man mittels zweier Spicknadeln dicht und geschmackvoll die rein abgetropften, nicht zu schweren Früchte in Stücken darauf, dann wieder einige Eßlöffel Gelee, läßt erstarren, legt wieder darauf Früchte u. s. f., bis die Form voll ist. Erkaltet wird das Gelee nach Angabe gestürzt. Hohe Formen bedürfen mehr Gelatine als flache. Wenn das Gelee in Gläsern oder Glasschalen angerichtet wird, genügen 17 Tafeln, ohne

Einlagen 12 Tafeln Gelatine. Steht kein Eis zur Verfügung, ist das Gelee einen Tag vor dem Gebrauch zu bereiten. Man kann statt des Weines auch verdünnten Maraschino verwenden, oder $^1/_{16}$ *l* mit dem Wein mischen. **Weingelee mit Waldmeister.** 8 g Waldmeister ziehen $^1/_2$ Stunde in dem Weine.

Weingelee, weißes, mit Reiseinlage.

Die Hälfte des nach dem vorigen Rezept bereiteten Gelees	$^1/_2$ Eßl. Citronenzucker
200 g feiner Reis }	3 „ Citronensaft
3 *l* Wasser }	1 Prise Salz
$^1/_4$ „ guter Weißwein	2 Tafeln weiße Gelatine } gelöst
100 g Zucker	2 Eßl. warmes Wasser } gelöst
	3 Apfelsinen zur Garnitur.

Kosten: M. 2,30. — Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Der nach Vorschrift abgewellte Reis wird 20 Minuten in 3 *l* brausend kochendem Wasser gekocht und auf ein Sieb geschüttet. Wein, Zucker, Citronenzucker, Saft, Salz und Gelatine werden mit dem Reis in einen irdenen Topf gethan, und so lange, zugedeckt, leise gekocht, bis der Wein eingezogen ist. Dann schüttet man den Reis auf einen Suppenteller und breitet ihn 3 cm dick zum Abkühlen aus. Eine Form stellt man in Eis und gießt eine Lage Weingelee hinein; wenn es erstarrt ist, taucht man einen Eßlöffel in Wasser, sticht längliche Klöße von der erkalteten Reismasse ab und legt dieselben im Kreise, mit Zwischenräumen in die Form. Dann füllt man vorsichtig Gelee darauf und legt, wenn dieses erstarrt ist, eine neue Schicht Klöße auf die Zwischenräume der unteren Lage, darauf wieder Gelee und so fort. Erstarrt und gestürzt garniert man die Speise mit Apfelsinenstückchen. Man kann auch eine in ihre Spalten zerlegte Apfelsine ohne Kerne und Haut zwischen die Reisklöße legen, oder den Reis in eine Form füllen, das Gelee darüber gießen, und zusammen steif werden lassen (Reis **à la glace**).

Weinreis, (Reis à la Malte)
mit und ohne Chaudeau.

125 g feiner Reis }	125 g Zucker
1 Prise Natron }	1 Eßl. Citronenzucker
$^1/_4$ *l* Wasser	3 „ Citronensaft
1 Prise Salz	$^1/_4$ *l* Weißwein.

Zu Chaudeau:	
$^1/_8$ *l* Weiß- oder Maltonwein	2 Eßl. Citronensaft
2 Eier	2 Tafeln weiße Gelatine
65 g Zucker	2 Apfelsinen.

Kosten: M. 1,20. — Bereitung: 1$^1/_2$ Stunde.

Der nach Vorschrift abgewellte Reis wird mit $^1/_4$ *l* Wasser und Salz zum Kochen gebracht. Wenn er fast ausgequollen ist, fügt man 125 g Zucker und den Citronenzucker, sowie 3 Eßlöffel durchgesiebten Citronensaft hinzu und läßt den Reis damit, ohne zu rühren, unter Schütteln weich aber körnig ausquellen. Den Wein gießt man so spät wie möglich daran, da das Gericht leicht grau wird. Von $^1/_8$ *l* Wein, 2 Eiern, 25 g Zucker, dem Citronensaft und der vorbereiteten Gelatine wird dicker Chaudeau abgeschlagen. Eine Form wird gespült, mit Zucker ausgesiebt, eine gezuckerte Apfelsinenscheibe in die Mitte gelegt und schichtweise Reis, Chaudeau und halbe gezuckerte Apfelsinenscheiben darauf gethan oder der Chaudeau mit dem Reis gemischt, die Form mit gezuckerten Apfelsinenscheiben ausgelegt und der Chaudeaureis hineingefüllt. Am besten ist es die Speise einen Tag vorher zu bereiten, kurz vor dem Anrichten zu stürzen und mit Apfelsinenvierteln zu garnieren, die wie die Apfelsinenscheiben stark gezuckert sein müssen. Man kann die Speise auch ohne Chaudeau bereiten, nimmt aber in diesem Falle $^1/_4$ *l* Wein mehr; dann fügt man 2 Tafeln gelöste Gelatine zum Reis und garniert die Speise nach dem Stürzen mit beliebigem Eingemachten.

Weißbiergelee.

9 Tafeln rote Gelatine	$^1/_2$ Eßl. Citronenzucker
1 Fl. Weißbier	100 g Zucker
$^1/_2$ cm Zimmet	1 Eßl. Rum.

Kosten: M. 0,55. — Bereitung: 20 Minuten.

Man löst die Gelatine in 8 Eßlöffel Weißbier lauwarm auf. In das übrige Weißbier legt man Zimmet, fügt Citronenzucker, Zucker und Rum und die durch ein Sieb gegossene Gelatine hinzu, rührt alles gehörig um, entfernt den Zimmet und füllt das Gelee in eine Form oder Glasschale und stellt es recht kalt.

12. Gebäcke.

a. Brot.

Brot, englisches (Kastenbrot). (Vorrat.)

500 g Mehl	8 g Salz
1/4 l Milch, knapp	20 „ Butter
24 g Hefe oder 20 g Backpulver	1 Ei zum Bestreichen.

Kosten: M. 0,45. — Bereitung: 1½—3 Stunden.

Ist das vorbereitete Hefestück aufgegangen, so vermischt man es oder das Backpulver mit den übrigen erwärmten Zuthaten, knetet den Teig auf dem Backbrett 20 Minuten durch und läßt ihn, beliebig geformt oder in einer ausgestrichenen Kastenform, (3/4 voll) zugedeckt, 2 Stunden aufgehen und backt bei 138° C., mit zerquirltem Ei bestrichen, zu schöner Farbe.

Hausbrot, englisches. (Vorrat.)

2 kg Mehl	92 g Hefe
32 g Salz	3/4 l warmes Wasser
50 „ gekochte gerieb. Kartoffeln	10 g Butter zur Form.

Kosten: M. 1,05. — Bereitung: 4 Stunden.

Das Mehl wird mit Salz und Kartoffeln gemischt, die Hefe in warmem Wasser aufgelöst und, nachdem man eine Grube in das Mehl machte, hineingeschüttet. Der ganze Teig wird zuerst mit dem Löffel, dann mit der Hand bearbeitet. Zugedeckt muß er am warmen Ort gut aufgehen, wird dann in vorbereitete Kastenformen (halb voll) verteilt, in ihnen muß er noch einmal aufgehen. Dann backt man das Brot langsam bei 112° C. je nach Größe 1 bis 1¼ Stunde im Ofen.

Brot, braunes, englisches, wird von 3/4 Weizen- oder Roggenschrot und 1/4 Weizenmehl ebenso bereitet, doch giebt man gern 1/8 l Sirup in das warme Wasser und kann auch 1 Ei hinzufügen.

Käsestangen oder Croutons (mürbe).

(Zu Suppe, zur Garnitur von Ragouts oder als Nachtisch.)

Für ungefähr 30 Stangen.

65 g Butter	1 Messerspitze Cayennepfeffer
65 „ gerieb. Parmesankäse	1 Prise Salz.
65 „ Mehl	

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Alle Zuthaten werden zusammen gut durchgearbeitet, der Teig wird auf einem Brett messerrückendick ausgerollt, in Streifen ausgeschnitten, oder mit einem Ausstecher in Größe eines Markstückes ausgestochen und auf einem Blech bei 112° C. zu goldgelber Farbe gebacken.

Kümmelstangen. Zu 36—40 Stück.

18 g Hefe	1 Prise Salz
3 Eßl. Milch	1 Ei
250 g Mehl (Kaiserauszug)	25 g ausgequollener Kümmel
125 „ Butter	5 „ Butter zum Blech.

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Die Hefe in lauer Milch aufgelöst wird mit Mehl, Butter in Stücken und Salz 15 Minuten kräftig verknetet. Mit leichter Hand rollt man fingerlange, gleich große Röllchen von der Stärke eines Bleistiftes, oben und unten gleichmäßig geschnitten, bepinselt sie mit zerschlagenem Ei, taucht sie auf einer Seite leicht in den abgetrockneten Kümmel, legt sie auf ein dünn gefettetes Blech und backt sie bei 125° C. zu goldgelber Farbe. Die Hefe kann durch 10 g Backpulver ersetzt werden.

Roggenbrot. (Vorrat).

3 kg Roggenmehl	50 g Sauerteig
1 1/2 l lauwarmes Wasser	50 „ Salz.

Kosten: 1,25. — Bereitung: 15 Stunden.

12 Stunden vor dem Backen vermischt man 1 kg Mehl und 1/2 l lauwarmes Wasser mit dem Sauerteig, bedeckt die Masse mit einem Tuche und läßt sie an warmem Orte gären. Nach Ablauf dieser Zeit verknetet man das übrige Mehl und das lauwarme Wasser, in dem man das Salz auflöste, mit dem aufgegangenen Teigstücke und formt 2 längliche Brote daraus, die man mit Wasser bepinselt und auf einem Blech im Backofen oder Bratofen bei 187—188° C. in 2 Stunden gar backt.

Rosinenbrot (billig). (Vorrat.)

1 kg Mehl	1 Eßl. Citronenzucker
1/2 l Milch	1 Prise Salz
2 Eier	125 g ausgequollene Rosinen
60 g Butter oder Vineta	1 Paket Backpulver
60 „ Zucker	3 g Butter zur Form.

Kosten: M. 1,45. — Bereitung: 2 Stunden.

Aus sämtlichen Zuthaten mit Ausnahme des Backpulvers wird ein glatter Teig hergestellt; das Backpulver siebt man dann darüber, arbeitet die Masse nochmals gründlich damit durch, formt ein Brot, legt es in eine mit Butter ausgestrichene Kastenform, läßt es darin 10 Minuten mit einem Tuche überdeckt stehen und backt es bei 125° C. 1 Stunde.

Schrotbrot. (Vorrat.)

32 g Hefe	500 g Weizenschrot
1/8 l warmes Wasser	12 „ Salz
125 g Weizenmehl	1/4 l heißes Wasser.

Kosten: M. 0,30. — Bereitung: 3 Stunden.

Man rührt mit der in warmem Wasser angerührten Hefe und dem Weizenmehl ein Hefestück und läßt es aufgehen. Das Weizenschrot wird gesalzen, mit 1/4 l heißem Wasser gebrüht und wenn es abgekühlt ist, mit dem aufgegangenen Hefestücke tüchtig verarbeitet, auf einem Brette geformt, noch 1 1/2 Stunde in der Wärme zum Aufgehen hingestellt, mit Wasser bepinselt und bei 162—163° C. 1/2 Stunde gebacken. Mit einem Ei und 20 g Butter kann man das Brot im Geschmack verbessern, muß dann aber 3 g Hefe mehr nehmen.

Weißbrot. (Vorrat.)

500 g Mehl	25 g Hefe oder 20 g Backpulver
10 „ Salz	
1/8 l Wasser	1/8 l Milch.

Kosten: M. 0,30. — Bereitung: 2—2 1/2 Stunde.

Das Mehl wird mit Salz vermischt und warm gestellt, bis es 30° C. hat. Lauwarmes Wasser wird mit der Hefe verrührt, in die Mitte des gesiebten Mehles gegossen, vorsichtig 1/4 des Mehles damit vermischt, das andere im Kranz darum gelassen, 1 Prise Mehl über das Eingerührte gestreut, dieses zugedeckt und 1/2 Stunde mäßig warm gestellt. Ist das Hefestück gehörig aufgegangen, so

mischt man die erwärmte Milch und das übrige Mehl dazu, knetet den Teig mit bemehlten Händen 8 Minuten gehörig durch, formt ihn beliebig in kleine Brötchen oder lange Brote oder legt ihn in eine ausgepinselte Form, stellt das Brot nochmals, mit warmem Tuche überdeckt, warm und schiebt es, wenn der Teig 1/2 bis 3/4 Stunden aufgegangen ist, nach Belieben mit Ei bepinselt, ungefähr 1/2 Stunde in den auf 150° C. erhitzten Ofen. Bei Backpulververwendung werden alle Zuthaten mit einander verknetet. Man kann diesen Brotteig verfeinern durch 1/4 *l* Milch anstatt Wasser und durch Zugabe von 20 g Butter und 20 g Zucker.

Salz- und Kümmelbrötchen. Man formt von obigem Teige lange Brötchen und bestreut sie mit Salz und Kümmel.

Zwieback, runder. (Vorrat.)

250 g Mehl	65 g Butter
4 Eßl. Wasser	40 „ Zucker
16 g Hefe oder 10 g Backpulver	8 „ Salz
	1 Ei.

Kosten: M. 0,40; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 2 Stunden.

Die erweichte Butter, Zucker, Salz und Ei werden verschlagen; das nach Vorschrift hergestellte aufgegangene Hefestück oder das Backpulver und das übrige Mehl damit 10 Minuten tüchtig verknetet. Alsdann formt man mit bemehlten Händen kleine Ballen von 25 g Schwere, drückt sie etwas breit, läßt sie noch an warmer Stelle 3/4—1 Stunde aufgehen und backt sie bei 125° C. hellbraun. Am andern Tage schneidet man sie auf und röstet sie. Man kann dem Teig 1 Theelöffel feinen Zimmet und 1 Eßlöffel klein geschnittenes Citronat beimischen.

---

b. Torten und Kuchen.

Apfelsinentorte. (Vorrat.)

5 Eier	1 Eßl. Citronenzucker
6 Eigelb	5 g Butter zur Form
200 g Zucker	1/8 *l* Apfelsinensaft
20 „ Mehl	10 g abgezogene gewiegte Pistazienkerne zum Bestreuen
125 „ Hoffmanns Speisenmehl	1 Portion Apfelsinenglasur.
4 Eßl. Citronensaft	

Zur Crème:	200 g Puderzucker
3 Eigelb	5 „ Mehl
3/8 l Apfelsinensaft	2 Eiweiß.

Kosten: M. 2,70. — Bereitung $2^1/_2$ Stunde.

Eier und Eigelb werden mit dem Zucker 1 Stunde geschlagen, Mehl, Speisenmehl, Citronensaft und Citronenzucker darunter gezogen, die Masse wird in vorbereiteter Tortenform im Ofen von 131° C. 25 Minuten gebacken. Die Torte muß erkalten, dann schneidet man sie in 3 Platten und befeuchtet jede der Platten mit Apfelsinensaft, bestreicht sie mit Crème, setzt sie sauber zu einer Torte zusammen und streicht Apfelsinenglasur darüber, die man mit Pistazien bestreut.

Crème: Eigelb, Apfelsinensaft, Zucker und Mehl werden im Wasserbade dick gerührt und nach dem Erkalten mit dem Schnee der Eiweiß gemischt.

Baumkuchentorte. (Vorrat.)

1 Stange Vanille	500 g frische Butter
1 abgerieb. Citrone	14 Eier
500 g gesiebter Zucker	5 g Butter zur Form.
500 „ Hoffmanns Speisenmehl	1 Portion beliebige Glasur.

Kosten: M. 4,75—5,00. — Bereitung: 3 Stunden.

Die Vanille wird mit Zucker gestoßen und gesiebt und die Citrone auf Zucker abgerieben. Zucker und Speisenmehl werden mit beiden Zuthaten gemischt. Die Butter wird ausgewaschen, zu Sahne gerührt; mit den Eigelb abwechselnd werden eßlöffelweise unter Rühren in 3/4 Stunden die übrigen Zuthaten mit der Butter verbunden. Die Eiweiß werden zu recht steifem Schnee geschlagen unter den Teig gezogen. Über den Boden einer vorbereiteten Tortenform (Springform) streicht man zwei Eßlöffel Teig, stellt die Form in eine Tortenpfanne, einen mit glühenden Holzkohlen befüllten Deckel darüber oder schiebt sie in einen Ofen ohne Unterhitze bei 131° C., backt zu guter Farbe, füllt immer dieselbe Menge Teig auf die fertige Schicht und backt jedesmal ab, bis die Masse verbraucht ist. Die erkaltete Torte überzieht man mit Marzipanglasur (s. Marzipan) oder mit Fruchtglasur.

Biskuit. (Vorrat.)

10 Eier	250 g Stärkemehl
1 Eßl. Citronenzucker	10 „ Backpulver
375 g Zucker	5 „ Butter zur Form.

Kosten: M. 1,20. — Bereitung: 2 Stunden.

Die ganzen Eier werden mit Citronenzucker und Zucker zusammengequirlt und im Wasserbade mit dem Schaumschläger hoch geschlagen. Nach und nach schlägt man das gesiebte Stärkemehl und das Backpulver unter, füllt die Masse in eine ausgepinselte Form ($^3/_4$ voll) und backt sie, in Wasser stehend, bei 125°C. beinahe 1 Stunde. Dieser Biskuit ist noch nach 8 Wochen schmackhaft.

Biskuitrollen, gefüllte. (Vorrat.)

4 Eier	5 g Butter zum Blech
120 g Zucker	150 „ Obstmarmelade oder Mohnfüllung.
1 Eßl. Citronenzucker	
120 g Mehl	

Kosten: M. 0,90. — Bereitung: 2 Stunden.

Die Eigelb werden $^1/_2$ Stunde mit dem Zucker verrührt und Citronenzucker, Mehl und Eierschnee genau darunter gezogen. Ein Backblech wird mit Butter bepinselt, die Masse $^1/_2$ cm stark darauf gestrichen und bei 125° C. hellbraun gebacken. Dann wird das Biskuit warm mit geschmeidiger Obstmarmelade oder Mohnfüllung bestrichen, aufgerollt und in hübsche Scheiben geschnitten, die man im Ofen noch etwas nachtrocknen kann und nach Belieben mit Glasur überzieht (s. Torten- und Biskuitrollen-Füllung).

Biskuitschnitte mit Tropon für Kranke (sehr nahrhaft). (Vorrat.)

12 Eigelb	10 Eiweiß
100 g Zucker	10 g Backpulver
1 Eßl. Citronenzucker	1 Prise Salz
50 g Mehl	1 Speckschwarte zum Blech.
150 g Tropon	

Kosten: M. 2,10. — Bereitung: 24 Stunden.

Die Eigelb werden in heißem Wasserbade stehend mittelst der Schaumrute mit Zucker und Citronenzucker nach und nach vermischt, sehr schaumig und hoch geschlagen. Mehl und Tropon schlägt man zu der aus dem Wasserbade genommenen Eiermasse, zieht den steif geschlagenen Schnee der Eiweiß und das Backpulver gründlich unter den Teig, schmeckt mit Salz ab und formt schnell auf mit Speck abgeriebenem Bleche Stangen 2—3 cm hoch, 6—7 cm breit, läßt sie sofort bei gelinder Hitze backen bis die Oberfläche fest erscheint. Am nächsten Tage werden die Stangen in 2—3 cm dicke Schnittchen zerteilt, die man nochmals im Ofen röstet.

Biskuittorte. (Vorrat.)

9 Eigelb	1 Theel. Citronensaft
250 g Zucker	6 Eiweiß
2 Eßl. Citronenzucker	5 g Butter zur Form.
125 g Stärkemehl	

Kosten: M. 0,90. — Bereitung: 2 Stunden.

Die Eigelb rührt man in einem Reibenapfe, abwechselnd Zucker, Citronenzucker, Stärkemehl und Citronensaft dazufügend, nach Vorschrift 1 Stunde. Dann schlägt man die Eiweiß zu steifem Schnee, zieht ihn unter die Masse, füllt diese in die vorbereitete Form und schiebt sie auf einem Rost stehend sofort in den auf 150° C. erhitzten Ofen, die Torte ist in etwa ½ Stunde gar.

Blätterteig I. (Vorrat.)

250 g frische Butter	⅛ *l* kaltes Wasser
½ Ei	1 Eßl. Rum
6 g Salz	1 Ei } verschlagen
250 g Mehl (Kaiserauszug)	2 Eßl. Wasser } zum Bepinseln.

Kosten: M. 1,15. — Bereitung: 4 Stunden.

Die nach Vorschrift gewählte Butter wird nach Angabe vorbereitet. Ei, Salz, Mehl, Wasser und Rum werden zu einem feinen Teig geschlagen, den man auf einem bemehlten Brett ausrollt; die harte Butter legt man in die Mitte, schlägt den Teig von allen Seiten darüber zusammen, dreht das Stück um, bemehlt es leicht, ebenso auch das Rollholz, rollt den Teig so groß wie vorher aus, schlägt die Seiten wieder übereinander und fährt mit dem Ausrollen und Überschlagen beliebig oft fort, mindestens aber viermal, wonach man den Teig ½ cm dick ausrollt, beliebig verwendet und mit Eimischung bepinselt.

Blätterteig-Halbmonde werden mit einem Weinglas von der Teigplatte abgestochen, bepinselt und gebacken.

Blätterteig-Pastete, große. Um eine ganze Pastetenform zu erlangen, formt man Boden und Deckel nach der Größe der Form, legt sie mit Blätterteig rings herum aus, nimmt ein sauberes Tuch, das man lose als Kloß formt und in weißes Papier einwickelt, thut dieses Paket als Füllung in den leeren Raum, legt den Deckel darauf und backt die Pastete zu guter Farbe. Nach Entfernung der Form und des Inhalts füllt man den Blätterteig

mit beliebigen Ragouts oder Sauerkohl. Fette Farcen von Wild, Geflügel und Gänseleber können gleich eingefüllt und mitgebacken werden, bedürfen aber längerer Zeit und schwächerer Hitze. Man entfernt nach dem Garwerden möglichst das Fett und füllt, werden die Pasteten warm angerichtet, kräftige Saucen, will man sie kalt geben, Jus obenauf.

Blätterteig-Pastete, kleine. Auf die Hälfte der Teigplatte legt man in angemessenen Entfernungen Häufchen eines Gemisches von 6 Eßlöffeln gewiegtem, gebratenem oder gekochtem Geflügelfleisch oder Kalbsbraten, 12 Kapern, 4 Sardellen, 1 geriebene Schalotte, 1 Eßlöffel geschabten Speck und 1 Eigelb, Pfeffer und Salz nach Geschmack. Dann bepinselt man den Umkreis jedes Häufchens mit Eimischung, die andere Hälfte der Teigplatte rollt man noch dünner aus, legt sie über die mit Häufchen belegte Teigplatte und sticht mit einem Weinglas kleine Pasteten aus, die man mit Eimischung bepinselt, im Ofen langsam zu schöner Farbe backt und warm aufträgt.

Blätterteig-Pastete, offene kleine, zum Füllen. Man rollt einen ziemlich starken Blätterteig aus, sticht mit einem Weinglas kleine Rundteile aus, drückt in jedes Rundteil eine Vertiefung, etwa mit dem Fuße einer Mokkatasse, bepinselt den Rand mit Eimischung, backt die Pasteten zu guter Farbe und füllt sie nachher mit kleinen Ragouts von Austern, Champignons, Crevetten, Gänseleber, Hummern, Kalbsmilch, Krebsen, Trüffeln oder Zunge.

Blätterteigrand und Deckel. Man legt auf ein Blech umgekehrt eine große Untertasse oder einen kleinen Teller, schneidet einen weißen Papierbogen etwas größer als der Teller ist rund aus, legt ihn zusammen und faltet von der Mitte aus einen Fächer, so daß sich das Papier dem Teller anpassen kann. Ein ebenso großer Teller wird auf den Teig gelegt, um die richtige Größe schneiden zu können, worauf die Teigplatte über den erhöhten Papierbogen gelegt wird. Man kann die Platte mit ausgestochenen Teigsternchen belegen, die man mit etwas Ei darauf befestigt. Der Deckel wird mit Ei bepinselt und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Den Teigrand schneidet man nach der Schüssel und backt ihn auf dem Blech für sich allein. Wenn er gar ist, füllt man ihn mit beliebigen feinen Ragouts, bepinselt ihn, legt den inzwischen fertig gebackenen Deckel darauf, stellt alles noch 5 Minuten in den Ofen und trägt es auf.

Blätterteig II. Für 4—6 Personen.

250 g Butter in kleinen Stückchen	1 halbes Ei
250 g Mehl (Kaiserauszug)	1 Theel. Rum
2 Eßl. Wasser	1 Prise Salz
	1 Ei zum Bestreichen.

Kosten: M. 0,90. — Bereitung: 4 Stunden.

Die Butter wird in Wasser ausgewaschen und in Stückchen geteilt. 2/3 des Mehles siebt man auf ein Backbrett, drückt eine Vertiefung in das Mehl und schüttet die Mischung von Wasser, Ei, Rum und Salz hinein, mischt alles schnell mit einem Holzlöffel und durchknetet nun den Teig mit den Butterstücken so lange mit der Hand, bis keine Butter mehr zu sehen und der Teig gleichmäßig und fein ist. Dann besiebt man das Brett mit einem Teile des übrigen Mehles, rollt den Teig aus, legt ihn dreimal zusammen und wiederholt das noch sechsmal, den Rest des Mehles zur Erleichterung beim Rollen verwendend. Zuletzt rollt man den Teig in der erforderlichen Größe aus, giebt ihm, indem man eine Schüssel auflegt und um sie herum schneidet die richtige Form, oder sticht mit einem Glase Halbmonde oder Kreise aus (letztere benützt man zu kleinen Pastetchen, die man mit Rand und Deckel versieht und beliebig füllt) und läßt den Teig 1 Stunde in kühler Temperatur ruhen; dann backt man ihn, schön mit Ei bestrichen, auf einem Blech bei 138° C. zu guter Farbe. Man kann den Teig auch eine Nacht ruhen lassen.

Blätterteig, süßer. (Vorrat.)

1 Portion Teig wie Blätterteig I.
65 g Hagelzucker oder Puderzucker.

Kosten: M. 1,20. — Bereitung: 4 Stunden.

Der Blätterteig wird ausgerollt. Dann schneidet man Streifen, formt daraus Brezeln, Vierecke, Sterne u. s. w., bepinselt sie mit Eimischung, drückt sie mit der bepinselten Seite auf den Hagelzucker und backt sie auf einem Blech im Ofen zu guter Farbe. Bepudert man sie mit Puderzucker, so bekommt man einen Caramelüberzug. In Verbindung mit Mürbeteig, Makronenteig, Marmeladen u. s. w. kann man die verschiedensten Gebäcke aus diesem Teig herstellen. Der Blätterteig wird weniger gut und hoch, wenn man die abfallenden Reste knetet und wieder formt, da die Lagen in Unordnung kommen.

Blechkuchen (Butterkuchen). (Vorrat.)

500 g Mehl (Kaiserauszug)	1 Prise Salz	
1/4 l (knapp) Milch	1 Speckschwarte zum Blech	
42 g Hefe	125 g Zucker	zur Oberfläche.
175 „ Butter	1 Theel. Zimmet	
3 Eier	200 g ausgewaschene Butter	
65 g Zucker	65 g gewiegter Citronat	
1/4 abgerieb. Citronenschale		

Kosten: M. 1,90. — Bereitung: 1—2 Stunden.

Man rührt 175 g Butter zu Sahne, thut Eier, 65 g Zucker und Citronenschale, das vorbereitete aufgegangene Hefestück, Salz und das übrige Mehl dazu und arbeitet den Teig blasig, dann rollt man ihn gleichmäßig auf vorbereitetem Backbleche aus, besiebt ihn dick mit Zucker und Zimmet und drückt 200 g kleine Butterstückchen und Citronat hinein. Dann läßt man den Kuchen noch 1 Stunde aufgehen und backt ihn bei 125° C. zu guter Farbe.

Butterkuchen, gefüllter. Denselben bereitet man, indem man den Teig in zwei Hälften teilt, ausrollt, aufgehen läßt und Butter, Zucker, Zimmet, Citronat über eine Teigplatte verteilt, die andere darauf legt und die Oberfläche wie beim einfachen Butterkuchen behandelt. Man braucht zu der Füllung 300 g Butter, 200 g Zucker und 100 g Citronat.

Guß-Blechkuchen (Guß-Butterkuchen). Der Blechkuchen wird mit Glasur von 250 g gekochter Butter, in der 250 g Zucker zergehen, 125 g süßen und 15 g bitteren Mandeln gerieben (nach Belieben abgezogen oder mit der Schale) und 3 1/2 Eßlöffel Rosenwasser dazugefügt, kurz bevor er in den Ofen geschoben wird, dick bestrichen.

Käsekuchen. Nachdem der Blechkuchen aufgegangen ist, überstreicht man ihn mit folgender verrührter Masse: 750 g weißer Käse, 1/4 *l* Sahne, 100 g Zucker, 3 Eier, 1 Prise Salz und nach Belieben 60 g Korinthen und 1 Eßlöffel Citronenzucker. Dann beträufelt man den Kuchen mit 50 g Butter und backt ihn bei 138° C. gar. Man kann statt Zucker und Citronenzucker auch 1 Eßlöffel Kümmel und 10 g Salz verwenden.

Obstkuchen (Äpfel-, Besings-, Erdbeer-, Johannisbeer-, Kirsch-, Pflaumenkuchen). Zu einfachem Obstkuchen läßt sich dieser Teig ebenfalls verwenden; doch sollen Äpfel und Pflaumen, da sie zu viel Feuchtigkeit haben, erst auf dem Feuer übergekocht werden ehe man den Kuchen dicht damit belegt. Zucker und Butter kommen dann auf die dichte Obstschicht und können je nach Saft und Süße

der Früchte verringert werden, Butter kann auf der Oberfläche sogar ganz fehlen.

Streußelkuchen. Man bereitet einen sogen. Streußel von 100 g heißer Butter, 250 g Mehl, 125 g Zucker, 1 Eßlöffel Citronenzucker, 1/2 Theelöffel Zimmet, gießt die Butter in das Mehl, so daß sich Klümpchen bilden und mischt diese dann mit Gewürzen und Zucker. Der Blechkuchen wird mit einer Gabel etwas durchstochen, mit Butter bepinselt und der Streußel gleichmäßig darüber gebreitet. Nachdem das Ganze nochmals aufgegangen, backt man den Kuchen gar. Der Streußel kann im Geschmack durch Gewürze verändert und auch fetter oder magerer hergestellt werden. Statt der Hefe kann man auch 20 g Backpulver verwenden, welches man zuletzt, wenn der Teig fertig ist, unter die Masse zieht, dann kann der Teig sofort gebacken werden.

Wickelkuchen. Man bereitet Blechkuchenteig jedoch nur mit 32 g Hefe, rollt ihn 1/2 cm dick aus und verteilt Butter, Zucker, Zimmet und Citronat auf die Oberfläche; dann wickelt man den Kuchen von beiden Seiten nach der Mitte zu auf, läßt ihn nochmals aufgehen, bepinselt ihn mit Eigelb und backt ihn bei 125° C. zu guter Farbe.

Blitzkuchen (feine, dünne). (Vorrat.)

125 g Butter	125 g Mehl
4 Eier	15 „ Butter zum Blech.
125 g gesiebter Zucker	

Kosten: M. 0,80; billiger: anstatt 125 g Butter — 110 g Vineta, 1 Eßl. Milch. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, nach und nach werden 4 Eier abwechselnd mit dem Zucker und zuletzt dem Mehl damit 1/4 Stunde verrührt. Ein erwärmtes Backblech wird mit Butter bepinselt und der Teig so dünn wie möglich darauf ausgebreitet, glatt gestrichen und bei 125—131° C. 5 Minuten im Ofen zu schöner Farbe gebacken. Er wird noch warm mit Lineal und scharfem Messer auf dem Blech in gleichmäßig längliche Stücke geschnitten; man muß sie erkaltet vorsichtig abheben.

Cakes mit Liebigs Fleischpepton für Kranke. (Vorrat.)

375 g Mehl	1/8 l Milch } verquirlt
1 Eigelb	3 Theel. Pepton } verquirlt
5 g Salz	5 g Butter zum Blech.

Kosten: M. 0,30. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Sämtliche Zuthaten werden zu einem ziemlich festen Teig verarbeitet, zu großer Geschmeidigkeit verknetet. Diesen rollt man möglichst dünn aus und sticht mit einem Weinglase kleine Kuchen aus, die auf vorbereitetem Bleche bei 125° C. etwa 1/4 Stunde backen.

Eiweißgebäck s. Restverwendung Eiweiß.

Gesundheitsgebäck. (Vorrat.)

100 g Butter	250 g Mehl
100 „ Zucker	4 Eiweiß
4 Eigelb	1 Paket Backpulver
1 Eßl. Citronenzucker	3 g Butter zur Form.
4 „ Milch	

Kosten: M. 1,10; billiger: anstatt Butter — Vineta.
Bereitung: 1 1/4 Stunde.

Man rührt die Butter schaumig, fügt nach und nach Zucker, Eigelb, Citronenzucker, Milch und Mehl unter beständigem Rühren dazu, zieht dann den steif geschlagenen Eiweißschnee und zuletzt das Backpulver leicht, aber gründlich unter die Masse, füllt sie in eine mit Butter ausgepinselte Form und backt den Kuchen sofort bei 112—125° C. 1/2—3/4 Stunden.

Glasur (Guß) für Torten und Kuchen.

Fruchtglasur I. 150 g Puderzucker werden mit 1 Eiweiß und 3 Eßlöffel Apfelsinen-, Citronen-, Erdbeer-, Himbeer- oder Kirschsaft recht schaumig gerührt und über den Kuchen gestrichen. Anstatt Fruchtsaft kann Fruchtpuree oder auch Rosenwasser genommen werden.

Fruchtglasur II. 200 g Puderzucker werden an heißer Stelle im Porzellannäpfchen mit 3 Eßlöffel Apfelsinen-, Citronen-, Erdbeer-, Himbeer-, Kirschsaft oder Rosenwasser lauwarm gerührt, bis eine dicke Sauce entsteht, die sofort über den Kuchen gestrichen, darauf trocknen muß.

Liqueur- oder Rumglasur. 140 g Puderzucker werden mit 1/8 l Wasser aufgelöst und bis zum Fadenziehen gekocht, 1 Eßlöffel Arrak, Liqueur, Rum, Flüssigkeit von Rumfrüchten kommt zu dem Zucker, wenn er etwas abgekühlt ist. Man rührt, bis der Guß weiß wird und überzieht den Kuchen dann schnell damit.

Mandelglasur. 6 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, werden mit 300 g feinem Zucker, 200 g süßen, abgezogenen,

länglich geschnittenen, gewiegten oder geriebenen Mandeln vermischt. Die Mischung streicht man über den Kuchen, verziert nach Belieben mit Spritzglasur, läßt sie im abgekühlten Ofen hart werden. Es kann auch eine Glasur von Eiweiß und Zucker, weiß gerührt, übergestrichen und mit fein geraspelter Kokosnuß, gewiegten Pistazien oder Mandeln dicht bestreut werden.

Schokoladeglasur. 65 g Schokolade oder 40 g Kakao werden mit 125 g Zucker und 4 Eßlöffel Wasser verrührt und gekocht, bis sich beim Hochziehen ein Faden bildet; dann nimmt man die Glasur vom Feuer, rührt bis ein Häutchen erscheint, streicht sie schnell mit breitem Messer oben und an den Seiten über den Kuchen und stellt ihn 1 Minute in die Wärme.

Spritzglasur. Man rührt ein Eiweiß mit 150 g Puderzucker 1/2 Stunde, tropft 4 Tropfen Citronensaft dazu, füllt die fertige Glasur in eine kleine, unten offene Papiertüte und spritzt damit beliebige Verzierungen auf die Kuchen. Die Glasur ist zu bedecken, weil sie sehr schnell trocknet.

Vanilleglasur. 100 g Puderzucker, 1 Paket Vanillezucker werden mit 1 Eiweiß recht schaumig gerührt und sofort über den Kuchen gestrichen.

Griestorte. (Vorrat.)

7 Eier
300 g Zucker
38 „ süße Mandeln } abgezogen und gerieben
18 „ bittere Mandeln } abgezogen und gerieben
2 Eßl. Citronenzucker
150 g Mittelgries
5 „ Butter zur Form.

Kosten: M. 1,05. — Bereitung: 2 1/2 Stunde.

Die Eigelb werden mit Zucker, Mandeln und Citronenzucker 1 Stunde gerührt, der Gries wird trocken darunter gemischt und der steife Eiweißschnee mit der Masse verbunden. Die vorbereitete Tortenform wird damit gefüllt und der Kuchen bei 135° C. 3/4—1 Stunde langsam zu hellbrauner Farbe gebacken.

Himmelstorte.

375 g Butter }
1/2 l Wasser }
2 Eigelb
1 ganzes Ei
300 g Zucker
375 „ Mehl (Kaiserauszug)
15 g Butter zu den Blechen.

Zum Bestreichen des Teiges:
125 g süße Mandeln
75 „ Zucker
1 Eßl. Vanillezucker
2 „ Citronenzucker
1 Theel. Zimmet
3 Eiweiß

Zur Füllung:
1/2 l dicke, säuerl. ungeschl. Schlagsahne
50 g Zucker
2 Eßl. Vanillezucker.

Kosten: M. 3,30. — Bereitung: 4 Stunden.

Die Butter wird geschmolzen und mit 1/2 l kochendem Wasser durchgekocht; erstarrt schneidet man die Butter von der Flüssigkeit ab, streicht die feuchten Teile ab und reibt sie zu Sahne, fügt Eier, Zucker und Mehl dazu und läßt die Masse in der Kälte etwas stehen. Darauf werden die Mandeln abgezogen, gerieben oder fein gewiegt und mit Zucker, Vanillezucker, Citronenzucker und Zimmet vermischt. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen; dann wird eine dünne Schicht Teig mit einem breiten Messer auf ein vorbereitetes Tortenblech gestrichen, mit Eierschnee dünn bestrichen und mit der Mandelmischung bestreut. Man setzt das Blech in einen Ofen von 131° C., backt den Kuchen schön mittelbraun und schiebt ihn alsdann vorsichtig auf ein Brett. So backt man nacheinander 4 Platten, schlägt die Sahne zu sehr steifer Schlagsahne, vermischt sie mit Zucker und Vanillezucker und streicht 1/3 derselben recht gleichmäßig auf eine Platte; dann legt man eine zweite Platte darauf, streicht das 2. Drittel der Sahne darüber, wieder eine Platte, das 3. Drittel Sahne, obenauf die 4. Platte. Es ist gut, diese Torte 12 Stunden vor dem Gebrauch zu bereiten. Sie kann auch statt mit Schlagsahne mit Obstmarmelade gefüllt werden. Man kann auch einen Guß bereiten oder die Torte mit Zucker besieben, die Sahne teilen und nur zwei Schichten und 3 Platten zur Torte verwenden.

Hohlhippen (Röllchen oder Tütchen). (Vorrat.)

3 Eier
100 g Zucker
1 Eßl. Vanillezucker
50 g Mehl
1 Stück Wachs zum Blech.

Kosten: M. 0,40. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Eier werden mit Zucker 1/2 Stunde geschlagen, Vanillezucker und Mehl daruntergerührt, ein erwärmtes Backblech wird mit Wachs bestrichen. Man streicht die Masse gut messerrückendick auf das Blech, backt sie im heißen Ofen (131° C.) 2 Minuten zu guter Farbe, öffnet den Ofen und schneidet, während das Blech noch warm steht, mit Lineal und scharfem Messer läng-

liche Vierecke von 6 cm Breite. Diese rollt man schnell um einen dicken Quirlstiel zu Rollen oder Tüten. Man füllt die Hohlhippen mit Crème oder gesüßter Schlagsahne oder mit Schlagsahne mit geriebenem Pumpernickel, beliebigen Früchten, oder giebt sie ungefüllt als Eisgebäck.

Ilsenburger Wellen. (Vorrat.)

250 g Butter	1 Prise Salz
7 Eier	20 g Backpulver
250 g Zucker	25 „ Doppel-Kakao oder 30 g einfacher Kakao
500 „ Mehl	5 g Butter zur Form.
1 Eßl. Vanillezucker	

Kosten: M. 1,85; billiger: anstatt 250 g Butter — 220 g Vineta, 2 Eßl. Milch. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann werden nach und nach abwechselnd Eigelb, Zucker, Mehl, Vanillezucker, Salz hinzugefügt. Man zieht, wenn alles gründlich verrührt ist, den Schnee der 7 Eiweiß, dann das Backpulver unter und vermischt die Hälfte des Teiges mit dem Kakao. In eine vorbereitete Form werden beide Teige schichtweise eingefüllt und bei 120° C. 1 Stunde gebacken.

Kaffeekuchen, mürber, in Stücken.

250 g Butter	335 g Mehl (Kaiserauszug)
2 Eier	65 „ abgezogene, gewiegte süße Mandeln
250 g Zucker	100 g Zucker
$1^1/_2$ Eßl. recht dicke, süße Sahne	5 g Butter zum Blech.

Kosten: M. 1,45. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, Eigelb, Zucker und Sahne kommen dazu, das Mehl wird gründlich und lange damit vermischt. Der Teig wird auf das vorbereitete Backblech gethan, über dasselbe gedrückt und gestrichen; zuletzt mangelt man ihn über, um ihn gleichmäßig zu machen. Die Eiweiß werden zu Schnee geschlagen; die Teigplatte damit bestrichen, wird mit Mandeln und Zucker gleichmäßig bestreut und bei 131—138° C. zu gelber Farbe gebacken. Man schneidet den Kuchen mit Lineal und scharfem Messer sofort in gleichmäßige, längliche Stücke; schnell wird der Kuchen kalt und zerbricht dann.

Kartoffeltorte.

8 Eier	500 g gekochte, kalte, gerieb. Kartoffeln
200 g gesiebter Zucker	10 g Backpulver
100 „ abgezogene, gerieb. Mandeln darunter 4 bittere	5 „ Butter zur Form
	20 „ Puderzucker z. Besieben.

Kosten: M. 1,10. — Bereitung: 2 Stunden.

Die Eigelb werden mit dem Zucker 1/2 Stunde schaumig gerührt; dazu giebt man die Mandeln und rührt die Masse nochmals 1/4 Stunde, mischt die recht trockenen Kartoffeln darunter, sowie den Schnee der 8 Eiweiß und zuletzt das Backpulver. In gut vorbereiteter Tortenform muß die Torte bei 125° C. 1 Stunde backen und wird dann mit Zucker besiebt.

Käsestangen (blätterteigartig). Für ungefähr 40 Stück.

120 g Mehl (Kaiserauszug)	1 Prise Salz
100 „ gerieb. Parmesankäse	1 „ Zucker
80 „ Butter	1/2 „ Paprika
6 Eßl. dicke saure Sahne	1/2 „ Muskatnuß.

Kosten: M. 1,05. — Bereitung: 2 1/2 Stunde.

Alle Zuthaten werden zu einem mürben Teig zusammengearbeitet, den man 2 Stunden in der Kälte (am besten auf Eis) stehen läßt. Dann rollt man ihn messerrückendick aus, schneidet ihn in 1 cm breite und 10 cm lange Streifen, die man nach Belieben auch zu schmalen Locken drehen kann und backt sie auf einem Backblech 5 Minuten bei 112° C. zu goldgelber Farbe. Man kann auch 150 g Käse verwenden.

Königskuchen. (Vorrat.)

500 g geklärte Butter	1 Eßl. Rum oder Arrak
12 Eier	375 g Mehl
500 g Zucker	125 „ Hoffmanns Speisenmehl
1 Prise Salz	250 „ vorbereitete Korinthen
90 g süße Mandeln } abgezogen	1 Paket Backpulver
30 „ bittere „ } gerieben	5 g Butter zur Form
2 Eßl. Citronenzucker	10 „ Zucker zum Bestreuen.

Kosten: M. 3,60; billiger: anstatt 500 g Butter — 440 g Vineta, 4 Eßl. Milch. — Bereitung: 3 Stunden.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb, Zucker, Salz, Mandeln, Citronenzucker, Rum oder Arrak 3/4 Stunden damit

verrührt, Mehl und Speisenmehl werden daruntergezogen, dann die trockenen Korinthen, der Eiweißschnee und das Backpulver. Eine beliebige Form wird mit Butter ausgepinselt, die Masse hineingethan und 1½—2 Stunden bei 125° C. gebacken. Man läßt den Kuchen nach Vorschrift (s. Vorbereitung: Gerührte Kuchen) erkalten und bestreut ihn mit Zucker. Man kann nach Belieben noch 60 g klein geschnittenes Citronat und 1 Eßlöffel Citronensaft in den Kuchen nehmen. Dieser Kuchen hält sich wochenlang.

Kränzchen, mürbe. (Vorrat.)

2 harte Eigelb	2 Eßl. Citronenzucker
250 g Butter	3 Eierschnee
375 „ Mehl	50 g Hagelzucker
3 rohe Eigelb	1 Theel. Zimmet
100 g Zucker	1 Speckschwarte zum Blech.

Kosten: M. 1,25; billiger: anstatt 250 g Butter — 220 g Vineta, 2 Eßl. Milch. — Bereitung: 1¼ Stunde.

Die harten Eigelb werden gehackt und mit Butter, Mehl, rohen Eigelb, Zucker und Citronenzucker zu einem Teig lose verarbeitet, durchaus nicht stark geknetet. Dann formt man gleiche Kränzchen aus leicht gerollten Streifen, bestreicht die Oberfläche mit Eierschnee, mischt Hagelzucker und Zimmet mit etwas Eierschnee, drückt die Kränzchen auf die Mischung, legt sie auf ein vorbereitetes Blech und backt sie bei 125° C. zu schöner Farbe.

Kranzkuchen. (Vorrat.)

500 g Mehl	30 g Korinthen
⅛ *l* Milch	30 „ Sultanrosinen
24 g Hefe	1 Theel. Citronenzucker
65 „ Butter	60 g Zucker
1 Ei	1 Theel. Zimmet
1 Eiweiß	40 g Butter
65 g Zucker	Für die Oberfläche:
6 „ Salz	1 Eigelb
1 Speckschwarte	20 g süße Mandeln zu Stiften geschnitten.
Zur Füllung:	
35 g süße gewiegte Mandeln	

Kosten: M. 0,90. — Bereitung: 3 Stunden.

Man bereitet die Füllung vor, zieht die Mandeln ab, wiegt 35 g und schneidet 20 g in Stifte, wäscht die Korinthen und

Sultanrosinen und mischt gewiegte Mandeln, Rosinen, Citronenzucker, Zucker, Zimmet auf einem Teller. In einer Schüssel erweicht man die Butter, mischt Ei und Eiweiß, Zucker, Salz, ferner das Mehl dazu, verschlägt den Teig mit dem nach Vorschrift bereiteten Hefestück blasig und walkt ihn auf einem gut bemehlten Brett so fein als möglich (Stärke eines Messerrückens) aus, dann stellt man ihn zum nochmaligen Aufgehen 20 Minuten hin, streut die Füllung darüber, drückt gleichmäßig Butterstücke darauf, rollt den Kuchen mit bemehlten Händen in Form einer Wurst auf, legt sie geschickt im Kranze auf ein vorbereitetes Blech, bepinselt den Kranz mit Eigelb, bestreut ihn mit Mandeln, läßt ihn nochmals 3/4 Stunden aufgehen und bei 150° C. 1/2 Stunde backen. Anstatt Hefe können 15 g Backpulver nach Vorschrift zu dem Teig gemischt werden.

Krullkuchen oder Eisenkuchen. (Vorrat.)

250 g weißer Kandiszucker	25 g Butter
1/2 *l* Wasser	1 Eßl. Citronenzucker
250 g Mehl	1 Prise Salz
1 Ei	1 Speckschwarte.

Kosten: M. 0,55. — Bereitung: 24 Stunden.

Der Kandiszucker wird in Wasser aufgelöst, Mehl, Ei, Butter, Citronenzucker und Salz werden gut vermischt und mit dem Zuckerwasser zu einem glatten Brei verrührt, den man bis zum folgenden Tage stehen läßt und wenn nötig noch mit etwas warmem Wasser bis zur Dünnflüssigkeit verrührt. Ein flaches Eisen wird mit der Speckschwarte abgerieben, erhitzt und mit Teig begossen, zugemacht, schnell gedreht und geöffnet; die Kuchen werden schnell zusammengerollt und nach Belieben mit Schlagsahne gefüllt.

Kuchenkipfel oder Brezeln, mürbe. (Vorrat.)

100 g abgezog. süße Mandeln	280 g Mehl
200 „ Butter	1/2 Paket Vanillezucker } gemischt.
100 „ Zucker	100 g Puderzucker }

Kosten: M. 1,15; billiger: anstatt 200 g Butter — 170 g Vineta, 1 Eßl. Milch. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Die Mandeln werden zweimal durch die Reibemaschine genommen. Butter, Zucker und Mehl werden dazu gemischt und ordentlich verknetet. Auf einem Holzbrett formt man kleine Kipfel oder Brezeln, legt sie auf ein Backblech und backt sie bei 131° C. zu guter Farbe. Sobald die Kuchen gar sind, nimmt man sie

vom Blech und wälzt sie heiß von allen Seiten in dem Zucker, so daß sie möglichst viel davon um sich herum behalten.

Kuchen (kleine) mit Plasmon für Kranke. (Vorrat.)

4 Eigelb	36 g Plasmon
200 g Zucker	$^1/_8$ *l* Wasser } gelöst
1 Eßl. Citronenzucker	12 g Plasmon } zu Schnee
200 g Weizenmehl	4 „ Backpulver
50 „ Hoffmanns Speisenmehl	1 Speckschwarte zum Blech.

Kosten: M. 0,65. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Eigelb, Zucker und Citronenzucker werden mittelst Schneerute schaumig geschlagen; Mehl, Speisenmehl und Plasmon trocken vermengt, rührt man nach und nach dazu, zieht erst den Plasmonschnee, dann das Backpulver unter den Teig und setzt auf ein vorbereitetes Blech davon walnußgroße Häufchen, die noch 5 Minuten stehen müssen, ehe sie in den Ofen geschoben werden. Dann backen sie in mäßiger Hitze 10—15 Minuten zu mattgelber Farbe.

Küsterkuchen. (Vorrat.)

250 g Butter	250 g Mehl (Kaiserauszug)
125 „ Zucker	4 „ Backpulver
125 „ süße abgezogene, gerieb. Mandeln	5 „ Butter zu den Formen
	20 „ Zucker zum Bestreuen.

Kosten: M. 1,25; billiger: anstatt 250 g Butter — 200 g Vineta, 4 Eßl. Milch. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Mandeln werden dazu gethan, zuletzt Mehl und Backpulver hineingemischt; dann wird der Kuchen $^3/_4$ Stunden gerührt und die Masse fingerdick in kleine, vorbereitete Formen oder auf ein Blech gestrichen. Man backt den Kuchen bei 125° C. hellbraun, läßt ihn einige Minuten stehen, ehe man ihn aus den Formen nimmt, da er leicht bricht, oder schneidet ihn sehr schnell, so lange der Teig noch weich ist, mit scharfem Messer in Streifen und bestreut ihn nach dem Erkalten mit Zucker. Man kann auch Tortenböden von dem Teige backen und Gelee dazwischen streichen.

Linzer Torte. (Vorrat.)

250 g Mehl (Kaiserauszug)	90 g süße abgezogene, gerieb. Mandeln u. 4 Stück bittere
200 „ Butter	1 Eßl. Citronenzucker
3 Eigelb	5 g Backpulver
60 g Zucker	

Zur Füllung:	250 g Zucker
250 g süße abgezogene, gerieb. Mandeln	30 „ gestoßener Zwieback
	Zum Kandieren:
10 Eßl. Citronensaft	1 Apfelsine
10 „ Apfelsinensaft	65 g Zucker.

Kosten: M. 2,70; **billiger:** anstatt 200 g Butter — 175 g Vineta, 1½ Eßl. Milch. — **Bereitung:** 3 Stunden.

Von den obigen Zuthaten wird ein Teig gewirkt und, wenn er mit den Händen recht fein verarbeitet ist, 1 Stunde kalt gelegt. Inzwischen bereitet man die Füllung. Man verrührt alle dazu angegebenen Zuthaten in einem Reibenapfe ¾ Stunden lang mit der Reibekeule, backt dann von dem Teig auf einem Tortenboden zwei ⅓ cm dicke Mürbeteigböden aus und ein Gitter von Teig; bestreicht, nachdem die Tortenböden gebacken sind, beide mit der Füllung, legt sie aufeinander, das Gitter obenauf und garniert den Kuchen mit kandierten Apfelsinenstückchen.

Löffelbiskuit. (Vorrat.)

3 Eier	1 Stück Wachs
75 g Zucker	1 Bogen Papier
70 „ Stärkemehl	10 g Zucker zum Übersieben.
1 Eßl. Citronenzucker	

Kosten: M. 0,40. — **Bereitung:** ¾ Stunden.

Eigelb und Zucker werden 10 Minuten stark gerührt, dann auf Dampf warm geschlagen und mit Stärkemehl, Eierschnee und Citronenzucker verbunden. Von dieser in eine weiße Papiertüte gefüllten Masse werden aus einem in die Tüte geschnittenen Loche, auf gewachstes Papier, längliche Streifen gedrückt; dann übersiebt man die Löffelbiskuits mit Zucker, backt sie bei 112 bis 125° C. in einigen Minuten und schneidet sie vom Papier. Man kann aus dieser Masse auch kleine Biskuitkuchen in Formen backen.

Makronen. (Vorrat.)

250 g süße Mandeln } abgezogen	5 Eiweiß
55 „ bittere „ } gerieben	2—3 Tafeln Oblaten.
250 „ Zucker	

Kosten: M. 1,40. — **Bereitung:** 1½ Stunde.

Die Mandeln werden mit dem Zucker und 1 Eiweiß in irdenem Topfe über dem Feuer so lange gerührt, bis die Masse zu-

sammenhält. Nachdem der Schnee von 4 Eiweiß genau daruntergezogen ist, werden mit einem Theelöffel auf Oblaten kleine Häufchen gesetzt, die bei 112° C. im Ofen hellgelb backen und dann mit der Schere an den Rändern beschnitten werden.

Makronentorte. Man kann leicht Torte aus der Masse bereiten, indem man einen Oblatenbogen nach dem Tortenbleche schneidet, die Makronenmasse in eine Tüte oder Teigspritze füllt und, nachdem man eine dünne Schicht Teig über die Oblate strich, kleine Häufchen neben einander drückt, die Vertiefungen ergeben. Nach dem Backen füllt man diese mit eingemachten Früchten und verziert sie durch Bespritzen (mittelst einer Papiertüte) mit beliebigem Zuckerguß, oder man formt Kränze, die man über einander zu einem Bienenkorb auftürmt.

Makronentörtchen. Dieselbe Masse wie bei leichten Makronen (s. Restverwendung: Eiweiß) durch mehr Eierschnee verdünnt und mit Zimmet oder Vanille gewürzt, wird in mit Mürbeteig ausgelegte Förmchen gefüllt.

Makronen, leichte, s. Restverwendung Eiweiß.

Makronenkugeltorte. (Vorrat.)

375 g Mehl	1 Eiweiß
250 „ Butter	375 g Zucker
125 „ Zucker	500 „ süße gerieb. Mandeln
125 „ Fruchtgelee	5 „ Butter zum Blech.
8 Eigelb	

Kosten: M. 3,35; billiger: anstatt 250 g Butter — 220 g Vineta, 2 Eßl. Milch. — Bereitung: 2 Stunden.

Man macht aus Mehl, Butter und Zucker einen Mürbeteig, formt auf einem vorbereiteten Backblech einen Boden und Rand davon, backt den Kuchen gar und bestreicht ihn mit Gelee. Eigelb, Eiweiß, Zucker und Mandeln rührt man auf dem Feuer ab, formt Kügelchen davon, belegt die Torte dicht damit und backt sie bei 131° C. zu guter Farbe.

Mandelbiskuittorte, gefüllte.

10 Eier	150 g Mehl
250 g gesiebter Zucker	10 „ Butter zur Form
170 „ süße Mandeln } abgezogen	Zur Füllung:
20 „ bittere Mandeln } abgezogen	1 Portion Crème.

Kosten: M. 2,40. — Bereitung: 2½ Stunde.

Die Eigelb werden mit dem Zucker 1/2 Stunde schaumig gerührt, dazu giebt man Mandeln und Mehl, zieht den Schnee der Eiweiß locker darunter und backt erst die eine Hälfte der Masse, dann die andere Hälfte in vorbereiteter Form in einem auf 125° C. erhitzten Ofen 1 Stunde. Die Füllung bereitet man nach dem Rezept: Crèmefüllung für kleine Kuchen, Schnitte, Tarteletts und Torten. Man bestreicht einen Tortenboden damit, legt den anderen Boden darauf und überzieht die Torte mit Liqueur- oder Rumglasur.

Mandelspäne (dünne). (Vorrat.)

3 Eier	1 halbe abgerieb. Citronenschale
250 g Zucker	5 g Butter zum Blech
175 „ Mehl	65 „ süße abgezogene, länglich geschnittene Mandeln.
75 „ Hoffmanns Speisenmehl	

Kosten: M. 0,80. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, beide Mehle und Citrone allmählich hinzugethan; dann wird die Masse dünn auf ein vorbereitetes Blech gestrichen, mit den Mandeln bestreut und bei 125—131° C. einige Minuten gebacken. Man teilt den noch warmen Teig sofort mit Lineal und biegsamem Messer auf dem Backbleche in gleichmäßige Stückchen und legt sie einen Augenblick über ein Mangelholz, um sie zu krümmen.

Mandeltorte, dunkle. (Vorrat.)

4 hart gek. Eigelb, gerieben	1 Ei und 1 Eigelb
250 g süße ungeschälte gerieb. Mandeln	1/2 Theel. Zimmet
250 g gesiebter Zucker	20 g gesiebtes Mehl
1 Eßl. Citronenzucker	65 „ Butter
Saft einer halben Citrone	5 „ Butter zur Form.

Kosten: M. 1,45. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Eigelb, vorbereitete Mandeln, Zucker, Citronenzucker und Saft, Eier Zimmet und Mehl werden mit der zu Sahne geriebenen Butter gut gemischt und 1/2 Stunde gerührt; in eine vorbereitete Blechform gefüllt, wird der Kuchen bei 112—125° C. zu guter Farbe gebacken und beliebig mit Zucker besiebt oder glaciert.

Mohnstriezel (Barchus).

30 g Hefe oder 20 g Backpulver	6 g Salz
1/8 l Milch	20 „ Zucker
500 g Mehl	1 Ei
20 „ Butter oder Rinderfett	1 Eßl. Mohn
	1 Speckschwarte zum Blech.

Kosten: M. 0,50. — Bereitung: 3 Stunden.

Falls man Hefe verwendet, wird von Hefe, Milch und 125 g Mehl nach Vorschrift das Hefestück hergestellt. Die Butter und das zerlassene Rinderfett rührt man zu Sahne, fügt Salz, Zucker und Mehl hinzu, dann das aufgegangene Hefestück oder Backpulver und, falls nötig, noch einen Eßlöffel warme Milch. Jetzt wird der Teig tüchtig durchgearbeitet, zugedeckt und zum Aufgehen auf eine warme Stelle gestellt. Auf dem Backbrett, mit Mehl besiebt, wird er in 2 ungleiche Hälften geteilt, wovon man jede in 3 Teile rollt und zu einem Zopf legt; der kleinere Zopf wird auf den breiteren großen gelegt und der Teig noch eine kurze Zeit zum Aufgehen warm gestellt. Nachdem die Striezel mit Ei bepinselt und mit Mohn bestreut sind, werden sie auf vorbereitetem Bleche bei 138° C. gar und braun gebacken.

Mohntorte. (Vorrat.)

1 Ei	125 g Zucker
90 g Gänseschmalz	65 „ gerieb. Schokolade
140 „ Mehl	40 „ süße abgezogene geschnittene Mandeln
1 Theel. Wasser	20 g gewiegtes Citronat
40 g Zucker	65 „ vorbereitete Sultanrosinen
1 Eßl. Citronenzucker	
5 g Salz	5 g Butter zur Form
Zur Füllung:	10 „ Zucker zum Besieben.
175 g Mohn	
1 Ei	

Kosten: M. 1,10. — Bereitung: 2 Stunden.

Von den Zuthaten wird ein Mürbeteig bereitet und, während er ruht, die Füllung hergestellt. Der vorbereitete Mohn wird mit Ei, Zucker und Schokolade gerieben und Mandeln, Citronat und Sultanrosinen darunter gemischt. Alsdann werden ausgerollter Teig und Füllung schichtweise in eine vorbereitete Tortenform, zu oberst Teig, gethan und 1 Stunde bei 118—120° C. gebacken, mit Zucker besiebt oder nach Belieben mit Schokoladeglasur bezogen. Die

Torte darf nicht dicker als 3—4 Lagen sein, sonst backt sie nicht durch.

Mürbeteig für Schalotten, Obstkuchen und kleine Kuchen. (Vorrat.)

90 g Zucker	500 g Mehl (Kaiserauszug)
6 hart gekochte fein gerieb. Eigelb	1 Ei zum Bestreichen
250 g Butter	1 Speckschwarte zum Blech.

Kosten: M. 1,30; billiger: anstatt 250 g Butter — 220 g Vineta, 2 Eßl. Milch. — Bereitung: 1 Stunde.

Zucker und Eigelb werden verbunden, dann unter die zu Schaum gerührte Butter gerieben, das Mehl wird zuletzt darunter genommen. Man rollt den Teig messerrückendick aus und verwendet ihn zum Auslegen von Schalottenformen oder sticht kleine Kuchen oder Tarteletts aus (diese müssen mit einem Rand versehen werden), bestreicht sie mit Ei und bestreut sie, je nachdem man sie verwenden will, mit länglich geschnittenen Mandeln, Korinthen oder Zucker und Zimmet und backt sie auf vorbereitetem Bleche bei 125° C. zu guter Farbe.

Mürbeteig für Theekuchen. (Vorrat.)

4 Eigelb	1 Ei zum Bestreichen
175 g Mehl	50 g süße abgezogene, gewiegte Mandeln } zum Bestreuen gemischt
175 „ Butter	30 g Hagelzucker } zum Bestreuen gemischt
75 „ Stärkemehl	1 Speckschwarte zum Blech.
100 „ Zucker	
1/2 abgerieb. Citrone	

Kosten: M. 1,10; billiger: anstatt 175 g Butter — 150 g Vineta, 1 1/2 Eßl. Milch. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Eigelb, Mehl, Butter, Stärkemehl, Zucker und Citrone werden gemischt, 1/4 Stunde mit der Hand geknetet, bis ein glänzender, geschmeidiger Teig entstanden ist, der in kühler Temperatur 1/2 Stunde ruhen muß. Dann wird er stückweise auf einem leicht bemehlten Brett 1/2 cm stark gleichmäßig ausgerollt und mit in Mehl getauchtem Glas oder Förmchen ausgestochen; die kleinen Kuchen werden vorsichtig auf ein vorbereitetes Backblech gehoben, mit ganz dünn geschlagenem Ei bestrichen und mit Mandeln und Hagelzucker bestreut. Man backt die Kuchen bei 125° C. zu goldgelber Farbe, nimmt sie mit der Schaufel recht vorsichtig vom Blech, da sie

sehr mürbe sind, und legt sie zum Erkalten nebeneinander auf einen Teller.

Napfkuchen, einfacher. (Vorrat.)

65 g Rinderfett oder Vineta	25 g süße und 2 Stück bittere gerieb. Mandeln
65 „ Butter	500 g Mehl
3 Eier	$^1/_4$ l Milch
175 g Zucker	30 g Hefe oder 20 g Backpulver
125 „ große Rosinen	5 „ Butter zur Form
1 halbe abgerieb. Citrone und der Saft derselben	10 „ Zucker zum Bestreuen.

Kosten: M. 1,15. — Bereitung: 3 Stunden.

Das erweichte Fett und die Butter mischt man mit den Eiern und den anderen vorbereiteten Zuthaten, dem Backpulver oder dem vorbereiteten, aufgegangenen Hefestück und Mehl und schlägt den Teig mit der Backkelle, bis er Blasen wirft. Dann füllt man den Teig in die vorbereitete Form, läßt ihn, mit einem Tuche bedeckt, aufgehen und backt ihn bei 125° C. eine gute Stunde in gleichmäßiger Hitze, untersucht ihn auf die Gare, läßt ihn erkalten und bestreut den Napfkuchen nach dem Stürzen mit Zucker.

Napfkuchen, gerührter. (Vorrat.)

250 g Butter	500 g Mehl (Kaiserauszug)
4 ganze Eier	$^1/_8$ l Milch
4 Eigelb	50 g Hefe oder 30 g Backpulver
100 g Zucker	200 g vorbereitete Korinthen
1 abgerieb. Citronenschale	5 „ Butter zur Form
5 g Salz	10 „ Zucker zum Bestreuen.
16 „ bittere gerieb. Mandeln	
1 Prise Muskatblüte	

Kosten: M. 1,90; billiger: anstatt 250 g Butter — 220 g Vineta und 2 Eßl. Milch. Bereitung: $1^1/_2$—3 Stunden.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, alle Zuthaten, (mit Ausnahme der Korinthen, die aber auch fehlen können), fügt man hinzu, das Backpulver oder vorbereitete Hefe ebenfalls, rührt den Teig $^1/_2$ Stunde, zieht die Korinthen darunter, füllt ihn in eine vorbereitete Form, läßt ihn aufgehen und 1 Stunde bei 125° C. backen, und verfährt weiter wie bei dem vorigen Napfkuchen.

Napfkuchen, Pariser. (Vorrat.)

250 g Butter	15 g bittere gerieb. Mandeln
3 ganze Eier	4 Eßl. Cognak
3 Eigelb	1/4 Schote Vanille mit Zucker gestoßen und gesiebt
350 g Zucker	1 Messerspitze Muskatblüte
1/2 Theel. Salz	625 g Mehl (Kaiserauszug)
300 g Sultanrosinen } vorbereitet	12 Eßl. laue Milch
200 „ Korinthen } vorbereitet	45 g Hefe oder 30 g Backpulver
2 „ gestoßener Zimmet	5 g Butter zur Form
25 „ gewiegtes Citronat	20 „ Puderzucker z. Bestreuen.
25 „ fein gewiegte Orangenschale	

Kosten: M. 3,05; billiger: anstatt 250 g Butter — 220 g Vineta, 2 Eßl. Milch; anstattt Vanille — 1 Päckchen Vanillepulver; anstatt Mandeln — 10 Tropfen Mandelessenz. — **Bereitung:** 2—4 Stunden.

Die Butter wird erwärmt und mit allen Zuthaten gemischt, zuletzt mit dem nach Vorschrift bereiteten Hefestück oder dem Backpulver und dem Mehl so lange geschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Eine feuerfeste Form wird vorbereitet, die Masse eingefüllt und an einem warmen Ort, leicht zugedeckt, zum Aufgehen 2 Stunden hingestellt. Dann backt man den Napfkuchen bei 125° C. 1 1/4 Stunde, lockert ihn etwas in der Form und stürzt ihn nach dem Erkalten, besiebt ihn dick mit Puderzucker und glaciert ihn mit einer glühenden Schaufel, die man darüber hält. Wenn Backpulver verwendet ist, braucht der Teig nicht mehr zu gehen.

Nußstangen. Für 44 Stück.

125 g Haselnußkerne	150 g Mehl
125 „ Butter	1 Ei zum Bepinseln
125 „ gesiebter Zucker	1 Speckschwarte zum Blech.
2 Eigelb	

Kosten: M. 0,90. — **Bereitung:** 1 Stunde.

Die Haselnußkerne reibt man mit einem Tuche ab, giebt sie durch die Reibemaschine, knetet Butter, Zucker, Eigelb, Nüsse und Mehl schnell zu einem feinen Teig zusammen, stellt ihn etwas kalt, formt davon 15 cm lange Stangen von der Stärke eines Bleistiftes, bepinselt sie mit Ei, legt die Stangen auf das vorbereitete Backblech und backt sie bei 131° C. 12—15 Minuten. Statt Haselnußkerne kann man abgezogene Walnußkerne nehmen. **Kastanienstangen** zu

bereiten: Man wiegt 125 g in kochendem Wasser halb gar gekochte, abgezogene Kastanien und verbindet sie mit den Zuthaten.

Nußtörtchen. Der Teig ist auch zum Auslegen von kleinen Formen zu verwenden, die mit Nußcrème gefüllt werden. **Crème mousseline-Kuchen:** mit Crème mousseline gefüllt.

Obstkuchen, (schnell zu bereiten). (Vorrat.)

125 g Butter	3—4 Eßl. Milch
2 Eier	1 Speckschwarte
350 g Mehl	1½ kg Äpfel, Pflaumen, Kirschen, oder 1 kg Besinge
100 „ Zucker	100 g Zucker.
1 Eßl. Citronenzucker	
1 Prise Salz	
20 g Backpulver	

Kosten: M. 2,10; billiger: anstatt 125 g Butter — 110 g Vineta und 1 Eßlöffel Milch. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Butter rührt man zu Sahne, fügt erst die Eier, dann Mehl mit Zucker, Citronenzucker, Salz und Backpulver vermischt dazu, durchknetet alles gut und verbindet es mit soviel Milch, daß ein geschmeidiger Teig entsteht, den man auf vorbereitetem Bleche dünn austreibt. Das Obst läßt man mit 50 g Zucker einmal auf dem Feuer heiß werden, legt es dicht geschichtet auf den Teig, den man bei 120° C. in ungefähr ½ Stunde gar backt und in den letzten 10 Minuten mit dem übrigen Zucker besiebt.

Obsttorte mit Makronenauflage. (Vorrat.)

125 g Butter	1 Ei
250 „ Mehl (Kaiserauszug)	5 g Butter zur Form
62 „ Zucker	1 Portion Kompott
1 Eßl. Citronenzucker	1 „ Mandelglasur.

Kosten: M. 2,75; billiger: anstatt 125 g Butter — 110 g Vineta, 1 Eßl. Milch. — Bereitung: 2 Stunden.

Die Butter wird gut ausgewaschen, in Stückchen in das Mehl gepflückt, Zucker, Citronenzucker und Ei kommen dazu und alles wird mit kalten Händen rasch zu einem glänzenden Teig verknetet, der ausgerollt, nach der Tortenform geschnitten wird. Diese wird vorbereitet, der Teigboden hineingelegt, von dem übrigen Teig rund herum ein Rand gelegt und die Torte halb gar gebacken, alsdann mit beliebigem fertigem Kompott belegt. Die Mandelglasur wird über das Kompott gestrichen und wie Makronentorte mit Erhöhungen

von der Masse umrandet. Bei 112° C. backt man die Torte hellbraun. Man kann auch eingemachte Früchte zur Füllung verwenden.

Pfannkuchen. (Vorrat.)

60 g Butter
5 Eigelb
30 g Zucker
30 „ bittere gerieb. Mandeln
5 Tropfen Citronenessenz
1 Prise Muskat, Kardamom
8 g Salz
30 „ Hefe
8 Eßl. Milch
500 g Mehl (Kaiserauszug)
250 g Pflaumenmus u. einige Eßlöffel Himbeergelee
1 Eiweiß zum Bestreichen
Schweineschmalz und Rinderfett oder Vineta zum Ausbacken
1 Bogen Löschpapier
100 g Zucker (nach Belieben auch 1/2 Theel. Zimmet).

Kosten: M. 2,30; billiger: anstatt Butter — Vineta; anstatt Mandeln — 10 Tropfen Mandelessenz. Bereitung: 4 Stunden.

Man rührt die Butter zu Sahne, thut Eigelb, Zucker und die übrigen Zuthaten dazu und mischt das warme Mehl sowie das vorbereitete, aufgegangene Hefestück hinzu, schlägt den Teig bis er Blasen wirft, bedeckt ihn wieder mit dem Tuche und läßt ihn 1 bis 1 1/2 Stunde aufgehen. Auf bemehltem Backbrette wird er 1/2 cm dick ausgerollt; mit einem Glase werden auf der Hälfte der Teigplatte die Stellen begrenzt, wo die Füllung, die mit einem Theelöffel daraufgelegt wird und nicht größer als eine kleine Walnuß sein darf, hinkommt. Ein Pinsel wird in zerschlagenes Eiweiß getaucht und um die Rundungen geführt. Nun wird die andere Seite des Teiges übergeschlagen, mit dem Glas werden über den sich abzeichnenden Häufchen kleine runde Kuchen ausgestochen, die man auf einem bemehlten Brett nochmals aufgehen läßt und in dampfendem Fett vorsichtig ausbackt. Ein hineingestochenes Hölzchen zeigt die Gare an. Die Pfannkuchen dürfen nicht zu schnell braun werden, damit sie auch durch und durch backen; fertig gebacken werden sie auf ein mit Löschpapier belegtes Sieb gelegt und in Zucker (nach Belieben auch Zimmet) gewendet. Man backt immer nur wenige Pfannkuchen auf einmal. Die Füllungen kann man ganz beliebig von Fruchtmarmeladen und Gelees herstellen. Sie dürfen nicht dünn sein, weil sie sonst in der Hitze auslaufen. Statt 30 g Hefe nach Vorschrift 20 g Backpulver.

Pfefferkuchen I. (Vorrat.)

1 kg Honig	15 gestoßene Nelken
500 g Zucker	60 g gewiegtes Citronat
15 „ chem. reine Pottasche	20 „ gewiegte kandierte Pomeranzenschale
2 Eßl. Rum	125 g Butter oder Vineta
125 g süße gehackte Mandeln	3 Eier
1 Theel. Zimmet	$1^1/_2$ kg Mehl
Die abgerieb. Schale einer Citrone	1 Speckschwarte zum Blech.

Kosten: M. 4,45. — **Bereitung:** 8 Tage 2 Stunden.

Honig und Zucker stellt man warm, so daß sich der Zucker auflöst, ebenso zugedeckt Pottasche uud Rum. Dann verrührt man alle Zuthaten, bearbeitet die Masse 1 Stunde und läßt den Teig 8 Tage an warmem Orte zugedeckt stehen. Auf vorbereitetem Bleche wird die Masse dünn ausgerollt, bei 125° C. gebacken und warm schnell zerschnitten. Nach Belieben kann man die Stücke mit Mandeln und Citronat belegen oder glacieren.

Pfefferkuchen II. (Vorrat.)

125 g Butter oder Vineta	10 gestoßene Nelken
125 „ Schweineschmalz	1 Theel. Zimmet
150 „ brauner Sirup	10 g chem. reine Pottasche
125 „ Zucker	20 „ Backpulver
$1^1/_8$ kg Mehl	2 Eßl. warmes Wasser
60 g süße gerieb. Mandeln oder Citronatwürfelchen	1 Speckschwarte zum Blech.

Kosten: M. 1,45. — **Bereitung:** 4 Tage.

Butter oder Vineta, Schmalz, Sirup und Zucker werden zum Kochen gebracht und nach dem Auskühlen mit dem Mehl, das mit den Gewürzen vermischt wurde, verrührt. Pottasche und Backpulver werden in warmem Wasser aufgelöst, durch ein Musselinläppchen gegossen und mit dem Teig verbunden. Der Teig wird 4 Tage zugedeckt an einen warmen Ort gestellt, dann ausgerollt, zu beliebigen Formen ausgestochen und auf vorbereitetem Bleche im Ofen bei 112° C. langsam gebacken; nachdem die Kuchen abgekühlt sind, kann man sie glacieren oder vor dem Backen mit Mandelhälften garnieren.

Pfennigkuchen. (Vorrat.)

4 Eier	1 Prise Kardamom
250 g Zucker	1 Speckschwarte zum Blech.
250 „ Mehl	

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Die Eier werden mit dem fein gesiebten Zucker etwa eine Viertelstunde schaumig geschlagen, dann Mehl und Kardamom tüchtig damit verrührt. Mit einem Theelöffel setzt man nun walnußgroße Häufchen auf das vorbereitete Blech, und läßt die Kuchen außerhalb des Ofens noch 5 Minuten stehen, damit sich auf ihrer Oberfläche eine dünne Haut bildet. Nun schiebt man die Kuchen in den 125° C. heißen Ofen, bäckt sie in 10—15 Minuten hellbraun und läßt sie erkalten.

Aniskuchen, Vanillekuchen. Statt Kardamom Anis oder Vanille.

Pumpernickelkuchen. (Vorrat.)

125 g Butter	6 gestoßene Nelken
50 „ gerieb. Schwarzbrot (Graubrot)	1 Theel. Zimmet
175 g gerieb. Pumpernickel	40 g süße mit der Schale gerieb. Mandeln
4 Eier	5 g Butter zur Form
170 g Zucker	1 Eßl. Vanillezucker.
20 „ Citronat	

Kosten: M. 1,10; billiger: anstatt 125 g Butter — 110 g Vineta, 1 Eßl. Milch. — Bereitung: 2 Stunden.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Brot, Pumpernickel, Eier, Zucker, Gewürze und Mandeln kommen dazu; die ganze Masse wird $^3/_4$ Stunden gerührt. Man bereitet eine große oder mehrere kleine Formen vor und backt die Kuchen je nach Größe $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden bei 138° C. Man übersiebt den Kuchen mit Vanillezucker oder bestreicht ihn mit Schokoladeglasur.

Räderkuchen. (Vorrat.)

250 g Mehl	6 Eßl. Sahne od. Weißwein
70 „ Zucker	50 g süße gerieb. Mandeln
1 Prise Salz	Backfett zum vorübergehenden Gebrauch
2 Eigelb	
50 g Butter	50 g Zucker zum Bestreuen.

Kosten: M. 1,15. — Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

In das Mehl schüttet man Zucker und Salz, thut die Eigelb dazu, zerpflückt die Butter darüber, fügt Sahne oder Wein und die

Mandeln dazu, knetet den Teig gut durch, rollt ihn aus, schlägt ihn übereinander, läßt ihn von der Handwärme 1/2 Stunde ausruhen, rollt ihn wieder aus und schneidet ihn mit dem Kuchenrädchen in 10 cm lange und 4 cm breite Streifchen, in deren Mitte man einen Längsschnitt macht, durch den man die Hälfte des Streifens zieht. Nachdem die Kuchen in Fett ausgebacken sind, werden sie mit Zucker bestreut.

Sachertorte, gefüllte.

	Zur Crème:
200 g Schokolade	32 g Doppel-Kakao oder 40 g einfacher Kakao
200 „ Butter	4 Eigelb
200 „ Puderzucker	60 g Zucker
200 „ süße ungeschält garieb. Mandeln	3/16 l Sahne
8 Eier	1/4 „ ungeschlagene Schlagsahne
5 g Stärkemehl	1 Eßl. Vanillezucker.
5 „ Butter zur Form	
3 Eßl. Aprikosenmarmelade	

Kosten: M. 4,15. — Bereitung: 24 Stunden.

Die Schokolade wird in der Wärme erweicht. Die Butter reibt man zu Sahne und fügt dann unter 1/2 stündigem Rühren Schokolade, Zucker, Mandeln, die Eigelb und Mehl nach und nach dazu, zieht den Eierschnee darunter und backt den Kuchen in vorbereiteter Tortenform eine knappe Stunde bei 131° C. Am nächsten Tage durchschneidet man den Kuchen zu 2 gleichmäßigen Platten und bereitet folgende Crème: Kakao, Eigelb, Zucker und Sahne werden im Wasserbade dick gerührt; wenn alles erkaltet ist, vermischt man die Crème mit steif geschlagener Schlagsahne und Vanillezucker, bestreicht die eine Tortenhälfte damit, deckt die zweite darauf, bestreicht die Torte mit erwärmter Aprikosenmarmelade und bezieht sie mit Schokoladeglasur. Man kann auch die Schlagsahne in der Füllung weglassen, muß aber dann die doppelte Menge Crème bereiten.

Sachertorte, leichte. (Vorrat.)

140 g Butter	1 Eßl. Citronenzucker
110 „ Zucker	70 g Mehl
4 Eigelb	3 Eiweiß
175 g Schokolade	5 g Backpulver
1 Eßl. Vanillezucker	5 „ Butter zur Form.

Kosten: M. 1,65; billiger: anstatt 140 g Butter — 120 g Vineta; 1 1/2 Eßl. Milch. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Man rührt die Butter zu Sahne, giebt unter Rühren Zucker, Eigelb, in der Wärme erweichte Schokolade, Vanillezucker, Citronenzucker, nach und nach das Mehl und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß und das Backpulver dazu. Die Masse wird 4 cm hoch in vorbereiteter Tortenform bei 125° C. 1 Stunde gebacken und mit Schokoladeglasur bezogen.

Sandtorte. (Vorrat.)

375 g ausgewaschene Butter	375 g Hoffmanns Speisenmehl
6 ganze Eier	2 Eiweiß
2 Eigelb	10 g Backpulver
375 g gesiebter Zucker	5 „ Butter zur Form.
$^1/_{16}$ *l* Rum oder Arrak	
1 Eßl. Citronenzucker	

Kosten: M. 2,55; billiger: anstatt 375 g Butter — 325 g Vineta und 3 Eßl. Milch. — Bereitung: 2 Stunden.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dazu kommen nach und nach die ganzen Eier und Eigelb mit dem Zucker; ebenso Rum oder Arrak und Citronenzucker. Das Mehl wird darunter gezogen und wenn 1 Stunde gerührt ist, werden Eiweißschnee und Backpulver mit einem Eßlöffel sorgfältig unter den Teig gelockert. In vorbereiteter Form backt der Kuchen bei 112—125° C. 1 Stunde.

Schmalzkuchen. (Vorrat.)

6 Eier	125 g Mehl
250 g Zucker	40 „ süße Mandeln } gerieben
250 „ Schweineschmalz	20 „ bittere Mandeln } gerieben
125 „ Stärkemehl	20 „ Butter zur Form.

Kosten: M. 1,35. — Bereitung: 2 Stunden.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig geschlagen und zu dem schaumig gerührten Schmalz gefügt, dann die Mehle und Mandeln löffelweise dazugethan und zuletzt der Eierschnee. In vorbereiteter Tortenform backt man die Masse bei 131° C. zu guter Farbe.

Semmeltorte.

8 Milchbrote }	50 g Butter
1 *l* Wasser. }	6 Eigelb
100 g süße Mandeln } gerieben	65 g Zucker
3 Stück bittere Mandeln } gerieben	

1/8 *l* saure Sahne	1 Tafel Oblate
6 Eiweiß	125 g eingemachte Früchte
10 g Butter zur Form	10 g Zucker zum Besieben.

Kosten: M. 2,35. — **Bereitung:** 2 1/2 Stunde.

Die Milchbrote werden abgeschält, in Wasser erweicht und in einem Tuche ausgedrückt. Nachdem die Butter zu Sahne gerührt ist, fügt man alle Zuthaten unter Rühren dazu, zieht den Eierschnee unter die Masse und füllt die Hälfte derselben in eine vorbereitete Form, schneidet eine runde Scheibe Oblate, legt diese auf den Teig, dann die Früchte darauf und zum Schluß den übrigen Teig, backt die Torte bei 131° C. im Ofen 1 Stunde und besiebt sie mit Zucker; man kann sie auch beliebig glacieren oder garnieren.

Spritzkuchen.

100 g Butter	1/4 *l* Wasser
60 „ Zucker	Backfett od. Vineta zum vorübergehenden Gebrauch
1 Prise Salz	1 Bogen Fettpapier
250 g Mehl	20 g Zucker zum Bestreuen.
6 Eier	
5 g Backpulver	

Kosten: M. 1,20; **billiger:** anstatt Butter — Vineta. **Bereitung:** 3/4 Stunden.

Man bereitet mit diesen Zuthaten den Teig ebenso wie den zu Windbeuteln, formt mit der Teigspritze auf einem Fettpapier, indem man den Teig im Kreis herausspritzt, Kränze, die man vom Papier in das dampfende Fett gleiten läßt, backt sie zu schöner Farbe und richtet sie mit Zucker bestreut an oder bestreicht sie mit einem Guß von einem Eßlöffel Rosenwasser und 60 g Puderzucker, der auf dem Feuer geschmolzen, mit dem Löffel aufgefüllt, auf den Spritzkuchen trocknen muß.

Tassenkuchen (schnell zu bereiten). (Zu 14 Stück.)

220 g Butter	20 g bittere gerieb. Mandeln
4 Eier	1 Prise Salz
220 g Mehl	10 g Backpulver
220 „ Zucker	5 „ Butter.

Kosten: M. 1,20; **billiger:** anstatt 220 g Butter — 190 g Vineta, 2 Eßl. Milch; anstatt Mandeln — 6 Tropfen Mandelessenz. — **Bereitung:** 1 Stunde.

Die Butter rührt man zu Sahne, giebt Eigelb, Mehl, Zucker, Mandeln und Salz dazu, zieht den Schnee der Eier und das Backpulver darunter und füllt kleine, mit Butter ausgepinselte Tassenköpfe mit der Masse, die man bei 112—125° C. in 20—30 Minuten gar backt.

Theegebäck, mürbes, in S-Form. (Vorrat.)

250 g Butter	1 Prise Salz
2 Eier	4 g Backpulver
500 g Mehl (Kaiserauszug)	1 Speckschwarte zum Blech.
375 „ Zucker	

Kosten: M. 1,40; **billiger:** anstatt 250 g Butter — 220 g Vineta, 2 Eßl. Milch. — **Bereitung:** 2 Stunden.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, mit Eiern und Mehl, Zucker und Salz gut gemischt; dann knetet man den Teig ordentlich durch, fügt das Backpulver hinzu, knetet schnell noch einmal und formt aus freier Hand 10 cm lange, fingerdicke Rollen, die man auf vorbereitetem Blech zu S-Formen legt und, nachdem man die Spitzen mit einem Messer abschnitt, bei 125° C. langsam hellbraun backt.

Torte (einfache). (Vorrat.)

220 g Vineta }	250 g Mehl
2 Eßl. Milch }	10 „ Backpulver
4 Eier	5 „ Butter zur Form
250 g Zucker	10 „ süße gehackte Mandeln.
1 Eßl. Citronenzucker	

Kosten: M. 1,20. — **Bereitung:** 1½ Stunde.

Man rührt die Vineta zu Sahne, fügt Eier, Zucker, Citronenzucker und Mehl dazu, rührt alles ordentlich durch, zieht 10 g Backpulver darunter, füllt die Masse in eine vorbereitete Tortenform und backt sie bei 138° C. 40—45 Minuten. Ist die Torte erkaltet überzieht man sie mit Apfelsinenglasur und läßt sie, nachdem man die Mandeln darüber streute, an warmem Orte hart werden. Vor dem Glacieren kann man die Torte durchschneiden und mit Apfelsinencrème oder Fruchtmarmelade füllen.

Schokoladetorte: Man kann auch die Hälfte der Masse mit 30 g Doppelkakao färben und abwechselnd einen Löffel schwarzen und einen Löffel weißen Teig in die Form füllen und die Torte nach dem Erkalten mit Schokoladeglasur überziehen.

Torte mit Marmelade. (Vorrat.)

6 Eier	1 Eßl. Citronenzucker
380 g Zucker	35 g Mehl
280 „ süße abgezogene, gerieb. Mandeln	5 „ Butter zur Form
	8 Eßl. Obstmarmelade.

Kosten: M. 2,20. — Bereitung: 2½ Stunde.

Die Eigelb werden mit Zucker, Mandeln und Citronenzucker ½ Stunde recht schaumig gerührt, dann giebt man das Mehl dazu und zieht zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß locker darunter. Man füllt die Masse in eine vorbereitete Tortenform und backt die Torte bei 125° C. langsam zu hellbrauner Farbe. Nachdem sie erkaltet ist, wird sie mit Marmelade bestrichen und mit Mandelglasur überzogen.

Torten- und Biskuitrollen-Füllung.

50 g Mohn	60 g gerieb. Schokolade
¼ l Milch	1 Eßl. Vanillezucker.
40 g Zucker	

Kosten: M. 0,40. — Bereitung: ½ Stunde.

Der Mohn wird gewaschen und mit der Milch ¼ Stunde gekocht; dann vermischt man ihn mit Zucker, Schokolade und Vanillezucker und verwendet ihn zur Füllung.

Vanillestangen. (Vorrat.)

2 g Vanille	1 Bogen steifes Packpapier
125 g Zucker	1 Stückchen Wachs.
3 Eigelb	

Kosten: M. 0,70. — Bereitung: 1½ Stunde.

Die Vanille wird mit Zucker sehr fein gestoßen und durch ein Sieb gepudert. 1 Eigelb und 1 Eßlöffel Zucker werden mittels einer Reibekeule gerieben und die übrigen Eigelb und Zucker abwechselnd dazugerührt, auch der Vanillezucker kommt dazu, alles wird ¾ Stunden gerührt. Steifes Packpapier wird mit erwärmtem Wachs dünn bestrichen und in 5 cm tiefe Kniffe staffelförmig geknifft; in jede Falte legt man mit einem Theelöffel Eiermasse und stellt diese Stangen in den abgekühlten Bratofen, bis sie durch und durch hart sind.

Waffeln. Zu 19 Stück.

250 g Butter	1 Eßl. Citronenzucker
4 Eier	65 g Schweineschmalz zum Waffeleisen
250 g Zucker	1 Eßl. Vanillezucker.
250 „ Stärkemehl	
10 „ Backpulver	

Kosten M. 1,40; **billiger:** anstatt 250 g Butter — 220 g Vineta, 2 Eßl. Milch. — **Bereitung:** $1^1/_2$ Stunde.

Die Butter wird zu Schaum geschlagen, Eier, Zucker, Mehl, Backpulver und Citronenzucker werden daruntergerührt. Man pinselt das Innere des Waffeleisens reichlich mit zerlassenem Schmalz aus, legt 3 Eßlöffel Teig auf das Waffeleisen, verteilt ihn darauf mit einem breiten Messer, schließt das Eisen und backt den Teig unter 3maligem Wenden der Platte bei ausgeglühtem Feuer in ungefähr 4 Minuten zu guter Farbe. Sind die Waffeln gelbbraun, dreht man das Waffeleisen auf ein mit einem Bogen Papier belegtes, auf den Herd gestelltes Brett, besiebt das Gebäck mit Vanillezucker und serviert warm oder kalt. Die Waffeln halten sich in einem Blechkasten und lassen sich wärmen.

Wiener Torte. (Vorrat.)

250 g frische Butter	10 g Butter zur Form
3 Eigelb	**Zur Füllung u. Garnitur:**
125 g Zucker	Fruchtgelee, Marmelade oder Crème
1 Eßl. Citronenzucker	Eingemachte Früchte.
250 g Mehl (Kaiserauszug)	

Kosten: M. 2,15. — **Bereitung:** 2 Stunden.

Zu der zu Sahne gerührten Butter werden Eigelb, Zucker, Citronenzucker und Mehl abwechselnd löffelweise gerührt, dann gleich große und gleich dicke Platten ausgerollt und in vorbereiteter Tortenform bei 112° C. gebacken. Erkaltet werden die Platten mit Fruchtgelee, Marmelade oder Crème bestrichen und übereinander gelegt. Die oberste Platte bestreicht man mit beliebiger Fruchtglasur, läßt die Torte einen Augenblick bei sehr gelinder Wärme blank werden und garniert sie dann.

Tortenfüllung (billige): 2 große Äpfel, eine abgeschälte Apfelsine werden mit $^1/_{16}$ *l* Wasser weich gekocht, durch ein Sieb gerührt und mit 125 g Zucker dick eingekocht.

Windbeutel.

125 g Butter	4 Eier
1/4 l Wasser	10 g Zucker
1 Prise Salz	1 Eßl. Citronenzucker
125 g Mehl	1 Speckschwarte zum Blech.

Kosten: M. 0,70; billiger: anstatt Butter—Vineta.
Bereitung: 3/4 Stunden.

Butter, Wasser und Salz werden aufgekocht und mit dem Mehl in irdenem Topfe so lange über dem Feuer verrührt, bis die Masse sich vom Topfe ablöst. Ist der Teig etwas abgekühlt, aber noch warm, so schlägt man nach und nach die in lauwarmem Wasser in der Schale erwärmten, dann ausgeschlagenen und verrührten Eier, Zucker und Citronenzucker dazu, formt mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel auf dem vorbereiteten Backblech kleine walnußgroße Kugeln, schiebt sie sogleich in den auf 125° C. erhitzten Ofen und läßt sie gelb backen, was sehr schnell geschieht. Nach dem Erkalten schneidet man sie auf und füllt sie mit geschlagener Sahne oder beliebigen Crèmes, bestreut sie mit Zucker, oder bestreicht sie mit Vanille- oder Citronenguß.

---

c. Süßigkeiten.

Baisers s. Restverwendung Eiweiß.

Bonbons. (Vorrat.)

1 kg Zucker	2 Pakete Vanillezucker
1/2 l Wasser	Einige Tropfen Öl.

Kosten: M. 1,10. — Bereitung: 1 Stunde.

Zucker, Wasser und Vanillezucker kocht man bis ein in kaltes Wasser gethaner Zuckertropfen kracht — dann schüttet man die Masse auf mit Öl bepinselte Porzellanplatte oder -Teller, streicht sie glatt und teilt sie in gleichmäßige Würfel. Man kann auch 2 Eßlöffel Wasser weniger und statt dessen 2 Eßlöffel Rosenwasser und Vanille, Apfelsinen- oder Citronensaft nehmen.

Fruchtpasten. (Vorrat.)

500 g Fruchtmus	Der Saft einer Citrone oder 1 Eßl. Vanillezucker
500 „ Zucker	65 g Zucker.

Kosten: M. 1,30. — Bereitung: 4—6 Stunden.

Die recht trockenen, vom Durchlaufen des Fruchtsaftes gebliebenen Rückstände werden durch ein Haarsieb gerieben und dann gewogen. In einem Kessel bringt man sie mit der gleichen Menge feinen Zucker und mit Citronensaft oder Vanillezucker zum Kochen und rührt das Mus so lange über gelindem Feuer, bis es sich vom Löffel löst. Dann breitet man es auf große, flache Schüsseln aus, läßt es in gelinder Wärme trocknen, schneidet von der Masse gleichmäßige Würfel oder sticht runde Pasten aus, die man einzeln in dem Zucker wälzt und in Blechbüchsen aufhebt. Man kann die Masse auch in eine dünne Kloßspritze oder Papiertüte füllen und davon runde Pasten auf ein Blech spritzen. Sind sie in der Wärme getrocknet, so nimmt man sie mit nassem Messer von dem Blech. Äpfelmus, stark eingedünstet, kann man mit Citronen- oder Apfelsinenextrakt und anderen Fruchtsäften zu ganz verschiedenen Konserven gestalten, da Äpfel jeden Geschmack annehmen (russisches Verfahren).

Quittenwürstchen: Mit Zuthat von einem Tropfen Cochenille, 2 gestoßenen Nelken, 1 Prise Zimmet, kleingeschnittenen Mandeln, gewiegten Pomeranzenschalen und Citronensaft füllt man mittelst einer Spritze die Masse in saubere, in Rosenwasser gespülte Hammeldärme, die man in Länge von 10 cm mit Holzstückchen zuspeilt.

Gebrannte Mandeln. (Vorrat.)

500 g Zucker	500 g süße Mandeln
1/4 *l* Wasser	1 Paket Vanillezucker
	Einige Tropfen Öl.

Kosten: M. 1,95. — Bereitung: 1 Stunde.

Zucker und Wasser kochen 1/4 Stunde; die sauber mit einem Tuche abgeriebenen Mandeln und der Vanillezucker werden hineingeschüttet und unter Umrühren so lange gekocht, bis die Mandeln knallen; dann schüttet man sie auf eine geölte Schüssel.

Johannisbeeren zum Nachtisch.

250 g Kirsch-Johannisbeeren	1 Eiweiß
1 Eßl. Wasser	125 g Puderzucker.

Kosten: M. 0,35. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Schöne, saubere Trauben werden einzeln in ein mit kaltem Wasser verschlagenes Eiweiß getaucht, dann in eine Schüssel auf Puderzuckerunterlage gelegt und dick mit Puderzucker besiebt, so daß die Beeren ganz davon eingehüllt sind. Man legt die Trauben auf

einen weißen Bogen Papier, läßt sie in der Sonne oder bei sehr gelinder Wärme einige Minuten im Ofen trocknen und ordnet sie hübsch auf einer Schale.

Kandierte Früchte. (Vorrat.)

500 g Früchte	4 Eßl. Essig
750 „ Zucker	3 Tropfen Öl.
3/8 l Wasser	

Kosten: M. 1,65. — Bereitung: 1 Stunde.

Der Zucker wird mit kaltem Wasser aufgelöst und schnell auf dem Feuer gekocht, bis er Blasen schlägt, dann fügt man den Essig hinzu. Man kocht die Masse, bis ein davon in kaltes Wasser gethaner Tropfen kracht. Die Früchte, wenn nicht, wie Nüsse, Apfelsinenspalten und Weintrauben frisch zu verwenden, werden wie zu süßem Eingemachten vorbereitet, einzeln an Drahtenden gesteckt, dann schnell in den heißen Zucker getaucht und auf geölte Porzellanplatte oder -Teller gelegt. Nach dem Erkalten entfernt man die Drähte.

Makronen mit Schokolade und Mandelstiften.
(Vorrat.)

250 g ungeschälte Mandeln	125 g gerieb. Schokolade
200 „ gesiebter Zucker	3 Eiweiß
1—2 Eßl. Wasser	1 Speckschwarte.

Kosten: M. 1,35. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Mandeln werden mit einem Tuch abgerieben und in Streifen geschnitten. Zucker, Mandeln und Wasser werden auf dem Feuer warm gerührt, so daß sich der Zucker um die Mandeln legt. Wenn die Masse erkaltet ist, vermischt man sie mit der Schokolade und dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß und setzt davon auf ein vorbereitetes Blech kleine Häufchen, die man bei 125° C. überbackt.

Marzipan, Königsberger. (Vorrat.)

500 g süße Mandeln	1 Theel. Eiweiß
18 „ bittere Mandeln	1 „ Citronensaft
500 „ gestoß., gesiebt. Zucker	1 Eßl. Rosenwasser
1 knapper Eßl. Rosenwasser.	Wenn nötig noch 1 Eßl. kaltes Wasser.
Zur Glasur:	
500 g fein gesiebt. Zucker	

Geräte:

1 Mandelreibe	1 Zange zum Kniffen der Ränder
1 feines Sieb	1 Kasserolle, 1 Porzellannapf
1 Pinsel	1 Holzlöffel, Mangelholz u. Brett
Beliebige Formen	1 silberner Löffel.

Kosten: M. 2,40. — **Bereitung:** 53 Stunden.

Die Mandeln werden ausgesucht, gewaschen und in kaltem, weichem Wasser 24 Stunden geweicht, dann abgezogen, abgetrocknet und gerieben. Zucker und Rosenwasser werden gehörig damit vermengt und ein Teig geknetet, der bis zum folgenden Tage stehen bleibt und dann auf gelindem Feuer in irdenem Topfe so lange gerührt wird, bis er sich ablöst; er wird nun in einem Porzellannapf kalt geknetet, auf sehr sauberem Holzbrett in kleinere Teile geteilt, nochmals geknetet und zu Platten gemangelt. Man sticht beliebige Formen aus; andere Platten rollt man viermal so dick aus, schneidet sie in 1 cm breite Streifen, mit denen man die Ränder der ausgestochenen Formen umlegt, nachdem man sie mit Rosenwasser bepinselte. Mit einer kleinen Zange zwickt man den Rand gleichmäßig hübsch bunt. Nachdem man allen Marzipan mit Rosenwasser bestrichen hat, legt man ihn auf einen Porzellanteller oder auf ein mit weißem Papier belegtes Blech, und backt ihn bei 131° C., ohne Unterhitze, im Bratofen, oder stellt einen Kohlendeckel mit glühenden Holzkohlen darüber und backt den Marzipan hellbraun, bestreicht ihn nochmals mit Rosenwasser und läßt ihn erkalten. Die Marzipanglasur wird von den angegebenen Zuthaten in einem Porzellannapfe 1 Stunde gerührt. Die Masse muß gefügig und schneeweiß sein, sehr schnell in die Marzipantörtchen oder Formen eingefüllt und darauf sofort von möglichst flinken Händen mit in beliebige Stückchen geschnittenen, süßen, gut abgetropften Früchten hübsch belegt werden, da die Früchte sonst auf der erstarrenden Crème lose liegen bleiben. Kleine zu Brötchen geformte Marzipanstücke backt man ebenso.

Pralinees mit 4 verschiedenen Füllungen. (Vorrat.)

500 g nicht entölter Blockkakao (Couverture)
160 g Kakaobutter.

Zu den Füllungen:

1. { 125 g süße Mandeln
125 „ Puderzucker
1/2 Eßl. Rosenwasser
4 „ Wasser }

2. { 125 g Puderzucker
6 Theel. Kaffeeextrakt
20 g geschälte Haselnußkerne
8 „ Doppel-Kakao oder 10 g einfacher Kakao }

3.
125 g süße Mandeln
125 „ Puderzucker
2 Eßl. Arrak
20 g vorbereitete Korinthen
$2^1/_2$ Eßl. Wasser

4.
125 g Puderzucker
2 Eßl. Apfelsinenzucker
5 Theel. durchgesiebter Apfelsinensaft.

Kosten: M. 4,60. — Bereitung: 4 Stunden.

Geräte:

1 Spirituslampe
1 kleines Porzellankasserol
Einige Bogen weißes Papier
2 Porzellanbretter oder Schüsseln
2 neue lange Nadeln mit Knopf (Hutnadeln)
Soviel Schüsseln wie Füllungen.
Eßlöffel zum Anrühren.

Die Mandeln werden vorbereitet (s. Mandelteig). Die von den Schalen befreiten Haselnüsse legt man in eine Pfanne und bewegt sie so lange darin über dem Feuer, bis die Haut Risse hat, legt sie auf ein Tuch, reibt sie ab, und reibt sie dann wie die Mandeln. Jede Füllung wird mit den für sie angegebenen Zuthaten hergestellt und jede für sich wie Marzipan mit der Hand zu einem feinen Teig verarbeitet, zu einem länglichen Stück geformt; daraus werden auf einem Porzellanbrett erst dicke Scheiben, dann Streifen geschnitten und aus diesen gleichmäßige Würfel geformt. Die Würfel bringt man dann in die gewünschte Form. Sind alle Füllungen geformt, so steckt man die Spirituslampe an, legt 65 g trockenen Blockkakao und 20 g Kakaobutter in die Kasserolle und schmilzt beides, mit einem silbernen Löffel schnell rührend. Ist die Masse aufgelöst (kochen darf sie nicht), so nimmt man eine blanke Nadel, sticht in eine der kleinen Füllungen, taucht sie in die flüssige Masse und legt das fertige Prallinee auf das Papier; man fährt so fort, bis der Kakao verbraucht oder nicht mehr flüssig genug ist; dann legt man frische Masse dazu und verfährt weiter wie oben angegeben, bis Füllung und Kakaomasse aufgebraucht sind. Wünscht man den Kakao süß, so giebt man ein Stückchen feine Schokolade zum Schmelzen, auch wohl 1 Theelöffel Vanillezucker dazu. Man kann auch ganze Nüsse mit Marzipanmasse umgeben und mit Kakaomasse überziehen. Füllungen lassen sich auf die verschiedenste Art herstellen.

13. Getränke.

Bischof. Zu 7 Weingläsern.

100 g Zucker	1 Fl. Rotwein
1/8 l Wasser	1 Eßl. Bischofextrakt.

Kosten: M. 1,35. — Bereitung: 10 Minuten.

Der Zucker wird mit dem Wasser geläutert, mit Wein und Bischofextrakt vermischt und in Gläsern serviert.

Bischofextrakt.

1/4 l 80%iger Spiritus
65 g grüne Pomeranzenschalen.

Kosten: M. 0,70. — Bereitung: 8 Tage.

Der Spiritus wird auf die Schalen fein abgeschälter Pomeranzen gegossen und 8 Tage in verschlossenem Gefäße in die Sonne gestellt; darauf wird die Essenz filtriert in Flaschen gefüllt.

Bouillon (-Brühe) von Rindfleisch schnell zu bereiten.

(Zu kräftiger Tassenbouillon.) Für ungefähr 1/2 Liter.

500 g gewiegtes mageres Rindfleisch
3/4 l Wasser und Salz nach Geschmack.

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: 1 1/4 Stunde.

Man übergießt das Rindfleisch mit 3/4 l Wasser, bringt es im irdenen Topfe langsam ins Kochen und läßt es zugedeckt 1 Stunde ziehen. Die Bouillon wird mit Salz abgeschmeckt, auch, wenn man es liebt, 1 Mohrrübe oder 1/2 Theelöffel Julienne mitgekocht, durchgegossen und angerichtet.

Bouillon-Kraftbrühe für Magenkranke (mit Liebigs Fleischpepton). Für 2 Personen.

20 g Liebigs Fleischpepton	2 Eßl. Wasser } verquirlt.
1/4 l kochendes Wasser oder leichte Fleischbrühe	2 Eigelb }
	Salz nach Bedarf.

Kosten: M. 0,25. — Bereitung: 10 Minuten.

Das Pepton wird in der Flüssigkeit völlig gelöst, mit den Eigelb verbunden. Man erhitzt das Getränk nochmals, schmeckt mit Salz ab und füllt es durch ein Sieb in die erwärmten Tassen.

Burgunderpunsch (warm). Zu 14 Gläsern.

125 g Zucker	3/16 l Curaçao
1/8 l Wasser	1/8 l Ananassaft
1/2 Fl. Burgunder	1 Apfelsine
1/2 „ Rheinwein	1/2 Fl. deutscher Champagner.
1/2 „ Arrak	

Kosten M. 6,20. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Der Zucker wird im Wasser kalt aufgelöst. Alle Zuthaten, mit Ausnahme der Apfelsine und des Champagners werden in irdenem Gefäße erhitzt, nicht gekocht. Die Apfelsine wird abgewischt, mit der Schale in feine Scheiben geschnitten, in die Bowle gelegt, die Flüssigkeit heiß dazu gegossen und bei Tisch mit dem Champagner gemischt. Man kann zu Burgunderpunsch auch den käuflichen Extrakt nehmen und mischt 1/3 des Punschextraktes mit 2/3 kochendem Wasser oder mit Thee.

Citronengetränk. Zu 6 Wassergläsern.

200 g Zucker	1 Prise Salz
3/4 l Wasser	4 Eigelb
1 Fl. Weißwein	4 Eßl. Citronenzucker
20 g Mehl	5 „ Citronensaft.

Kosten: M. 1,35. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Der Zucker wird mit dem Wasser geläutert, 1/2 l Wein damit erhitzt; 1/4 l Wein wird mit Mehl, Salz und Eigelb verrührt, die Flüssigkeit damit verschlagen, dann mit Citronenzucker und Saft abgeschmeckt und auf Eis gestellt.

Apfelsinengetränk wird ebenso bereitet, nur anstatt mit Citronenzucker und Citronensaft mit 8 Eßlöffel Apfelsinensaft und 1 Stück Apfelsinenschale.

Eierbier. Zu 4 Gläsern.

4 Eier	2 cm Zimmet
90 g Zucker	1 Theel. Citronenzucker.
3/4 l Weiß- oder Braunbier	

Kosten: M. 0,55. — Bereitung: 20 Minuten.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker geschlagen. Das Bier wird heiß gestellt und dann mit Eierschaum, Zimmet und Citronenzucker über gelindem Feuer nach und nach verschlagen und sofort angerichtet. Der Zimmet wird vorher entfernt.

Eierpunsch.

6 Eigelb	8 Eßl. Rum
100 g Zucker	1 „ Citronensaft
$^3/_8$ *l* Wasser	6 „ Wasser.

Kosten M. 0,95. — Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

Die Eigelb werden mit dem Zucker tüchtig geschlagen, mit $^3/_8$ *l* Wasser auf dem Feuer abgeschlagen, dann mit Rum, Citronensaft und Wasser schaumig geschlagen, ohne zu kochen.

Erdbeerbowle oder Pfirsichbowle, Zu 18 Gläsern.

250 g Walderdbeeren oder 375 g Pfirsiche	2 Fl. Moselwein
150 g Zucker	$^1/_2$ „ deutsch. Champagner oder 1 kleine Fl. Selter.

Kosten: M. 3,60. — Bereitung: 3 Stunden.

Die gut verlesenen Erdbeeren oder geschälte, in gleichmäßige Stücke geschnittene Pfirsiche werden in eine Terrine gethan, mit dem Zucker übersiebt und mit einer $^1/_2$ Flasche Wein übergossen hingestellt. Nach einer Stunde wird der übrige Wein dazugegossen und die Bowle in Eis gestellt. Kurz vor dem Servieren gießt man Champagner oder Selterwasser dazu.

Ananasbowle. 250 g Ananassaft, nach Belieben auch Ananasscheiben; Zucker nach Geschmack.

Familienpunsch. (warm.) Zu 12 Gläsern.

5 g Thee	$^1/_4$ Fl. Rum
$^3/_4$ *l* kochendes Wasser	125 g Zucker.
1 Fl. Rotwein	

Kosten: M. 2,10. — Bereitung: 20 Minuten.

$^3/_4$ *l* Thee werden nach Angabe bereitet und durch ein Theesieb gegossen; Wein, Rum und Zucker in irdenem Topfe auf gelindes Feuer gesetzt und bis kurz vor den Kochgrad gebracht, d. h. bis sich weißer Schaum zeigt, dann mit dem Thee vermischt. Der fertige Punsch wird auf die Süßigkeit geprüft.

Fruchtwasser von frischen Früchten.

(Fruchtwasser von Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen.)

Zu 4 Gläsern.

500 g abgebeerte oder entsteinte Früchte	125 g Zucker
$^1/_2$ *l* Wasser	4 Eßl. Citronensaft.

Kosten: M. 0,50—1,20. — Bereitung: 4 Stunden.

Die Früchte werden mit der Reibekeule zerquetscht, Wasser wird dazugesetzt und die Masse 1 Stunde zugedeckt hingestellt. Ein leinenes Tuch wird kalt ausgewaschen, über ein Porzellansieb gelegt, die Flüssigkeit auf Zucker durchgedrückt und 3 Stunden auf Eis gestellt, mit Citronensaft abgeschmeckt, umgerührt und dann angerichtet. Man mischt auch einfach Fruchtsäfte mit frischem Wasser oder Selterwasser.

Glühwein. Zu 4 großen Weingläsern.

- 1/2 Fl. Rotwein, möglichst Burgunder
- 2 g Zimmet
- 4 Nelken
- 80 g Zucker
- 1 halbe, fein abgeschälte Citronenschale.

Kosten: M. 1,40. — Bereitung: 1/4 Stunde.

Alle Zuthaten werden gemischt, auf dem Feuer bis zum Sieden erhitzt, durch ein Haarsieb gegossen und heiß gereicht.

Grog. Zu 4 Wassergläsern.

- 1/8 *l* Cognak, Arrak oder Rum
- 80 g Zucker
- 3/4 *l* kochendes Wasser.

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: 2 Minuten.

Zucker und Cognak werden schnell mit dem kochenden Wasser vermischt und sofort serviert. Stärke und Süße des Getränkes sind nach Geschmack zu verändern.

Himbeeressig. (Vorrat.)

- 2 kg Himbeeren
- 1 *l* Weinessig
- 1 1/2 kg Zucker
- 1/2 *l* Wasser.

Kosten: M. 3,05. — Bereitung: 14 Stunden.

Die Himbeeren zerdrückt man mit der Kelle, bedeckt sie 12 Stunden mit dem Weinessig und gießt sie durch ein Tuch. Der Zucker wird geläutert, zu Sirup eingekocht, mit dem Essig noch 20 Minuten gekocht, auf Fläschchen gefüllt, diese verkorkt, versiegelt und der Himbeeressig zum Gebrauch mit frischem Wasser oder Biliner- oder Selterwasser gemischt.

Jenny Lind Punsch. (kalt.) Zu 8 großen Weingläsern.

- 1 Apfelsine
- 125 g Stückenzucker
- 3/16 *l* Apfelsinensaft
- 1 Fl. Rheinwein
- 1/8 *l* Madeira
- 1 Eßl. Vanillezucker.

Kosten: M. 2,50. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Die Apfelsine wird auf einem Teil des Zuckers abgerieben, der Apfelsinensaft gesiebt und mit dem ganzen Zucker geläutert, der Rheinwein dazugegossen und bis kurz vor dem Kochgrad erhitzt. Madeira und Vanillezucker kommen zuletzt dazu; der Punsch wird auf Eis gestellt.

Johannisbeerwein. Zu 30 Litern.

10 *l* Johannisbeersaft von roten und weißen Johannisbeeren	3 kg Zucker
20 *l* Wasser	35 g Hausenblase } gelöst
4½ kg Zucker	¼ *l* Wasser } gelöst
	1 „ Kornbranntwein.

Kosten: M. 17,30. — Bereitung: 32 Wochen.

Der Johannisbeersaft wird dadurch gewonnen, daß die Beeren ganz zerdrückt werden; dann gießt man den Brei auf ein Haarsieb, vermischt 10 *l* Saft mit 20 *l* Wasser und 4½ kg Zucker, thut ihn in ein sauberes Weinfaß und läßt ihn 3 Wochen gären. Danach schüttet man ihn aus und thut noch 3 kg Zucker und die vorbereitete Hausenblase dazu. Das Faß wird gesäubert, die Mischung zurückgethan, nach 3 Wochen der Kornbranntwein hinzugefügt, das Faß verschlossen und gleich richtig zum Abziehen hingelegt, damit man es dazu nicht zu bewegen braucht. Nach einem halben Jahre kann man den Wein auf Flaschen ziehen, darf aber das Faß nicht schütteln; er ist auch nur von weißen Johannisbeeren zu bereiten.

Kaffeebereitung.

Kaffeeextrakt kann in gut verschlossenen Gefäßen sehr lange aufgehoben werden und ermöglicht mit einem Zusatz von kochendem Wasser die sofortige Fertigstellung des Kaffees.

Zu Kaffeeextrakt: ¼ *l* = 35 g Bohnen, fein gemahlen.
Zu ¼ *l* gutem Kaffee: 15 „ „ „ „

Die Maschinen und Vorrichtungen der Kaffeebereitung sind sehr verschieden. Diejenigen Maschinen, welche extrahieren, ohne zu kochen, geben jedenfalls das aromatischste Getränk. Bedingung einer guten Kaffeebereitung sind: gleichmäßige, nicht zu dunkle Farbe der gebrannten Kaffeebohnen; zu feinem Pulver gemahlene Bohnen; ein Zusatz von einer Prise Natron zum Kaffeepulver; brausend kochendes Wasser; eine sehr saubere Maschine; falls man ihn verwendet, ein sehr sauber gehaltener Filterbeutel. Der fertige Kaffee der Extraktionsmaschine von Bertuch muß für die Tafel in

eine erwärmte Kanne gegossen und wie jeder Kaffee im Wasserbade heiß gehalten werden. Die einfachste Bereitung ist der in Absätzen erfolgende Aufguß brausend kochenden Wassers auf das in einem irdenen Gefäß mit gut schließendem Deckel befindliche Kaffeepulver; dieser Kaffee muß 15 Minuten auf einer heißen Stelle des Herdes ziehen und dann durch eine ausgebrühte Tüte von Filtrierpapier durch einen Porzellantrichter mit Deckel in einen im Wasserbade stehenden Topf laufen. Kaffeegewürze, Kaffeemaschinen s. Einkauf.

Eiskaffee. Der fertige starke Kaffee wird mit Zucker nach Geschmack gesüßt, 5 Stunden in Eis und Salz gestellt und in Gläsern, mit 1 Eßlöffel geschlagener Sahne bedeckt aufgetragen.

Kaffeebereitung von Kathreiners Malzkaffee.

20 g Kathreiners Malzkaffee
$^1/_4$ l Wasser
20 g guter Bohnenkaffee.

Der gemahlene Malzkaffee wird mit kaltem Wasser auf das Feuer gestellt und zugedeckt langsam 5 Minuten gekocht, dann wird der gemahlene Bohnenkaffee mit der Malzkaffeeabkochung überbrüht. Die Masse muß nun 15 Minuten auf heißer Stelle stehen und wird dann durch einen Porzellantrichter, in den Filtrierpapier, das man überbrüht, gelegt wurde, gegossen.

Kaffee, aromatischer, auf kaltem Wege.

Für 8 Personen.

160 g Bohnen, fein gemahlen
$1^1/_2$ l Wasser.

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: 4 Stunden.

Der Kaffee wird mit $^1/_2$ l Wasser zu einem Brei verrührt; diesen Brei thut man in den Karlsbader Trichter und gießt das übrige kalte Wasser recht langsam nach und nach darauf. Wenn die Tropfen hell werden, hört man mit dem Aufguß auf. Man mischt den Extrakt dann mit kaltem, ungekochtem Wasser zur richtigen Stärke und stellt die Porzellankanne kurz vor dem Gebrauch ins Wasserbad, was aber nicht kochen darf, sondern durch Zugießen von heißem Wasser auf richtiger Temperatur erhalten werden muß. Gute Art, den Kaffee für Gesellschaften am Morgen zu bereiten.

Kaiserpunsch (warm oder kalt). Zu 12 Gläsern.

250 g Zucker	4 Eßl. Rum
$1^1/_2$ *l* Wasser	65 g eingemachte Ananas.
1 Fl. Rheinwein	

Kosten: M. 2,50. — Bereitung: $^1/_2$—$3^1/_2$ Stunde.

Zucker und Wasser werden auf $^3/_4$ *l* eingekocht, mit Wein, Rum, Ananasstückchen und dem Ananassaft vermischt. Der Punsch wird heiß oder (nachdem er 3 Stunden auf Eis stand) kalt gegeben.

Kakao (einfachster). Für $^1/_2$ Liter.

16 g Doppel-Kakao oder 20 g einfacher Kakao	$^1/_2$ *l* kochendes Wasser oder $^1/_4$ *l* kochende Milch u. $^1/_4$ *l* Wasser
	20 g Zucker.

Kosten: M. 0,10—0,20. — Bereitung: 5 Minuten.

Mit kochender Flüssigkeit wird der Kakao zu einem Brei gequirlt, der Rest der Flüssigkeit kommt dazu, das Ganze läßt man einige Male aufwallen, süßt das Getränk nach Geschmack und richtet es sofort an. Während des Genusses rührt man einige Male um. Bei den doppelt entölten Kakaos genügt es auch, sie nur mit der kochenden Flüssigkeit nach und nach zu verquirlen, zu süßen und das Getränk so zu reichen.

Doppelkakaogetränk mit Wasser zubereitet schmeckt auch erkaltet vorzüglich.

Kakao mit Tropon (sehr nahrhaft). Für 2 Tassen.

$^1/_4$ *l* Milch	15 g Zucker
10 g Doppel-Kakao oder 15 g einfacher Kakao	2 Eßl. Milch, 2 Eigelb } verquirlt
10 g Tropon	Salz nach Geschmack.

Kosten: M. 0,30. — Bereitung: 10 Minuten.

$^1/_4$ *l* Milch wird kalt zu dem mit Tropon, Salz und Zucker trocken vermischten Kakao gequirlt und 2 Minuten damit gekocht; zu dieser Flüssigkeit schlägt man die Eigelb, erhitzt das Getränk nochmals, ohne es zu kochen und schüttet es vor dem Anrichten durch ein Sieb. Anstatt der Eier können als Bindemittel 2 g Speisenmehl dienen, die auch trocken mit dem Kakao gemischt werden.

Kardinal. (kalt.) Zu 8 großen Weingläsern.

125 g frische Ananas	1 Tropfen Bischofextrakt
250 „ Zucker	1/2 Fl. deutscher Champagner.
1 Fl. Rheinwein	

Kosten: M. 3,95. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Ananas schneidet man sehr fein, zuckert sie ein, giebt den Rheinwein dazu, stellt den Trank auf Eis und gießt beim Anrichten Bischofextrakt und Champagner hinzu. Verwendet man eingemachte amerikanische Ananas, so wird der Saft mit zum Kardinal verwendet und dieser nach Bedarf gesüßt.

Limonade I. Zu 4 Gläsern.

3/8 *l* kochendes Wasser	3/16 *l* Milch
3 Citronen	3/16 „ Weißwein.
250 g Zucker	

Kosten: M. 0,75. — Bereitung: 2 Stunden.

Das kochende Wasser wird auf die fein abgeschälten Citronenschalen und den Zucker gegossen und muß damit erkalten. Die Milch wird aufgekocht und durch ein Sieb zu dem Citronenwasser gegossen, ebenso Citronensaft und Wein. Wenn alles 10 Minuten gestanden hat, wird der Trank durch einen Geleebeutel gegossen und kalt gereicht.

Limonade II. Zu 1/2 Liter.

1/4 Citronen- od. Apfelsinenschale	1/2 *l* Wasser
25 g Zucker	3 Eßl. Citronen- oder 6 Eßl. Apfelsinensaft.

Kosten: M. 0,25. — Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Die Citronen- oder Apfelsinenschale wird fein abgeschält, der Zucker hinzugefügt und mit kochendem Wasser übergossen. Ist dieses erkaltet, fügt man den Citronen- oder Apfelsinensaft durch ein Sieb hinzu, entfernt die Schale und setzt die Limonade kalt oder thut ein Stückchen künstliches Eis hinein, kann sie aber auch als **schweißtreibendes Mittel** warm geben.

Maitrank. Zu 7 Weingläsern.

10 g Waldmeister	60 g Zucker
1 Fl. Moselwein	4 Eßl. Wasser.

Kosten: M. 0,90. — Bereitung: 3 Stunden.

Der Waldmeister wird sauber verlesen und muß in $^1/_4$ des Weines $^1/_2$ Stunde zugedeckt ausziehen. Der Zucker wird mit Wasser aufgelöst, mit dem Waldmeisterextrakt durch ein Sieb gegossen, der übrige Wein kommt dazu, alles wird in Eis gestellt; nach Belieben werden beim Anrichten $^1/_2$ Apfelsine in Scheiben, $^1/_2$ Flasche Champagner, auch wohl einige frische Erdbeeren hinzugefügt.

Maitrankextrakt. (Vorrat.)

125 g Waldmeister
1 Apfelsinenschale, fein abgeschält
1 Fl. Arrak.

Kosten: M. 4,35. — Bereitung: 3 Tage.

Der Waldmeister wird gut verlesen und mit Apfelsinenschale und Arrak in einem verschlossenen Glase zum Ausziehen 3 Tage in die Sonne gestellt, dann durch ein silbernes Sieb gegossen auf Fläschchen gezogen; diese werden fest verkorkt. Beliebig zur Bereitung von Getränken zu verwenden. Der frische Waldmeister läßt sich auch trocknen und wie frisch gepflückter zu Maitrank verwenden.

Mandelmilch. Zu 4 Wassergläsern.

100 g süße Mandeln
10 „ bittere „
$^3/_4$ *l* Milch oder Wasser
30 g Zucker.

Kosten: M. 0,45. — Bereitung: 3 Stunden.

Man stößt die vorbereiteten Mandeln im Steinmörser fein, gießt $^3/_4$ *l* Milch oder Wasser dazu und seiht die Flüssigkeit, nachdem sie einige Stunden gezogen hat, durch ein Tuch, vermischt die Mandelmilch mit Zucker und nach Belieben mit 1 Eßlöffel Orangenblütenwasser und giebt das Getränk zur Kühlung.

Milch.

Zum Milchabkochen gebraucht man einen bestimmten Topf, welcher gut verzinnt oder emailliert ist; ferner einen Quirl oder Stab und einen Porzellantopf zum Ausschütten der Milch, sowie einen Blech-Milchhüter. Die Milch wird in den vorher mit kaltem Wasser ausgespülten Milchtopf gegossen, so daß noch 10 cm vom Rande des Topfes frei bleiben. Man setzt die Milch nicht auf helles Feuer, sondern auf die Herdplatte. Wendet man Petroleumofen, Spiritus- oder Gaskocher an, so genügt eine kleine Flamme. Nach genauen Untersuchungen ist das Befreien von allen Keimen nicht durch einfaches Aufkochen möglich, es erfordert entweder ein

Kochen bei $107\frac{1}{2}°$ C. im Wasserbade von Salzlösungen (ein bis jetzt vereinzeltes Verfahren) oder einen längeren Kochakt bei gewöhnlicher Hitze. Um die Milch dabei vor dem Überlaufen zu schützen, setzt man ein einfaches Blechhütchen (unter dem Namen Milchhüter für 60 Pf. käuflich, neuerdings verbessert und emailliert zu haben) auf die Milch. Damit kann man die Milch geraume Zeit kochen lassen und das wünschenswerte Ergebnis erreichen, ohne daß sie überkocht.

Milch für Säuglinge muß nach der Uhr gekocht werden, nicht einen Tag 10, den anderen 15 Minuten. Man schüttet sie in einen sauberen Topf, nachdem man sie bis zum Erkalten, um Hautbildung zu verhüten und die Sahne gleichmäßig zu verteilen, häufig mit einem Lindenholzstab umrührte.

Prinzenpunsch (kalt). Zu 4 Gläsern.

70 g Zucker	1/8 *l* Arrak
Die Schale einer halben Citrone	1/2 Fl. deutscher Champagner.
1/4 *l* kochendes Wasser	

Kosten: M. 2,10. — Bereitung: 2 Stunden.

Der Zucker, auf dem die Citronenschale fein abgerieben wurde, wird mit dem Wasser geläutert, mit dem Arrak gemischt, auf Eis gestellt und mit dem Champagner, den man vor dem Anrichten dazugießt, gereicht.

Punschextrakt. (Vorrat.)

3 Citronen	1/4 *l* Wasser
3 Stücke Würfelzucker	1 Fl. Rum.
500 g Zucker	

Kosten: M. 3,70. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Schalen der Citronen werden auf Zucker abgerieben, die Früchte ausgepreßt, Citronenzucker und Zucker in Saft und Wasser aufgeweicht, durch ein Sieb gegossen, aufgekocht und geschäumt. Ist die Flüssigkeit lauwarm, so gießt man den Rum dazu und füllt den Extrakt auf Flaschen. Beim Gebrauche mischt man 1 Teil dieser Essenz mit 2 Teilen kochenden Wassers oder heißen Thees.

Sahnenpunsch, amerikanischer.

3 Eier	3/16 *l* Arrak
125 g Zucker	3/4 „ Schlagsahne.

Kosten: M. 1,80. — Bereitung: 3/4 Stunden.

Die Eigelb schlägt man mit dem Zucker schaumig und mischt den Arrak dazu. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und mit der Schlagsahne vollständig unter die Eiermasse gezogen, so daß sie vollkommen gleichmäßig ist, dann wird der Punsch in Gläsern angerichtet.

Schokolade. Zu 4 Tassen.

125 g Schokolade
3 Eßl. Wasser
$^3/_4$ *l* Milch.

Kosten: M. 0,55. — Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

Die Schokolade wird zerbrochen, mit dem Wasser im irdenen Topfe warm gestellt, bis sie weich ist, dann mit der Milch aufgekocht und nach Belieben mit einem Eigelb verschlagen. Man kann die Schokolade, um sie zu verlängern, auf 1 *l* verdünnen und mit 5 g Kartoffelmehl seimig machen. Anstatt mit Milch kann man Schokolade auch nur mit Wasser herstellen und rührt sie dann mit einem Eigelb ab oder nimmt 10 g Schokolade mehr.

Eisschokolade. Man stellt die Schokolade, die man nach dem Erkalten durch ein Sieb gießt und mit 1 Eßlöffel Vanillezucker abschmeckt, 3 Stunden in Eis und Salz, thut sie in Gläser und richtet sie mit Schlagsahne bedeckt an.

Schokolade von Kakao.

16 g Doppel-Kakao oder 20 g einfacher Kakao
2 Theel. Zucker
1 Theel. Vanillezucker
$^3/_4$ *l* Milch
1 Eigelb.

Kosten: M. 0,35. — Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

Man rührt Kakao, Zucker und Vanillezucker mit $^1/_4$ *l* kalter Milch an, giebt diese Mischung in $^3/_8$ *l* aufgekochte Milch, quirlt sie ordentlich bis zum Kochen, schlägt die Schokolade mit einem in $^1/_8$ *l* kalte Milch gequirlten Eigelb über dem Feuer schaumig, schüttet das Getränk durch ein Sieb und trägt es auf.

Spongade. Für 8 Personen.

Kaffeespongade, Obstspongade, Schokoladespongade.

75 g Zucker
1 Eßl. Vanillezucker
$^1/_4$ *l* ungeschl. Schlagsahne
2 Eiweiß
2 Eßl. Maraschino.

Kosten: M. 0,90. — Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Man löst Zucker und Vanillezucker in der Sahne auf, giebt das Eiweiß dazu und läßt die Masse dreimal durch ein Haarsieb laufen, füllt sie in die Gefrierbüchse und dreht diese, bis die ganze Masse schaumig ist; dann füllt man nach und nach den Maraschino dazu und trägt die Spongade in flachen Gläsern auf. Statt Maraschino kann man 3 Eßlöffel sehr starken Kaffeeextrakt nehmen oder 125 g Obstpuree mit 4 Eiweiß und 100 g Puderzucker verrührt und durch ein Sieb gestrichen oder 30 g mit 3 Eßlöffeln Wasser gelösten Doppel-Kakao.

Thee. Zu 4 Tassen.

4 gestrichene Theelöffel Thee.
1 Prise Natron
$^3/_4$ *l* Wasser.

Kosten: M. 0,05. — Bereitung: 10 Minuten.

Zu dem vorbereiteten Thee gießt man erst $^1/_3$ der Flüssigkeit, läßt ihn 3 Minuten zugedeckt ziehen, fügt das übrige Wasser dazu und filtert den Thee nach Verlauf von weiteren 3 Minuten durch ein Theesieb in die Tassen oder stellt ihn, da er sonst streng und bitter schmeckt, nach dem Durchgießen (also ohne Blätter) heiß. Von den Theeblättern kann man noch einen zweiten Aufguß herstellen, der ein leidliches, wenn auch nicht sehr würziges Getränk giebt.

Grusthee, der viel verwendet wird, weil er der Bruch feiner Sorten und billig ist, füllt man vor dem Aufguß in ein Musselinbeutelchen.

Wasser, abgekochtes, als Trinkwasser schmackhaft zu machen.

Das abgekochte Wasser wird vom Bodensatz abgegossen, nach dem Erkalten gefiltert, zu einem Drittel der Menge mit kohlensaurem Wasser gemischt und in irdenem Krug, den man in nasse Tücher schlägt oder auf Eis stellt, aufgehoben oder mittelst der neu erfundenen Flasche „Sodor" mit Kohlensäure getränkt.

Weingetränk mit Plasmon (kalt) für Kranke.

Für 2 Personen.

2 Eigelb	6 Eßl. Wasser } Lösung.
60 g Zucker	9 g Plasmon }
$^1/_4$ *l* Malton-Sherry	

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: 25 Minuten.

Eigelb und Zucker werden 1/4 Stunde lang gerührt, dann werden nach und nach der Wein und zuletzt das völlig gelöste Plasmon mit der Schneerute dazu geschlagen; man schlägt die Masse nun noch 5 Minuten und richtet das Getränk sofort an.

Weinschaumpunsch.

3 Eigelb
1 ganzes Ei
1 Theel. Apfelsinen- oder Citronenzucker
62 g Zucker
3 Eßl. Citronensaft
1/4 l Wein.

Kosten: M. 0,85. — Bereitung: 20 Minuten.

Dieser Punsch wird von gutem Rheinwein (auch von Burgunder, Malaga oder Champagner) bereitet. Die Eigelb und das ganze Ei schlägt man in einem Kessel mit Zucker, Citronensaft und Wein über dem Feuer langsam bis zum Aufstoßen schaumig. Nach Belieben, wenn man ein flüssigeres Getränk wünscht, gießt man noch erwärmten Wein dazu.

---

14. Konservieren (Einmachen).

Die dazu bestimmten Gemüse und Früchte sind stets früh am Tage zu kaufen und müssen möglichst frisch Verwendung finden. Früchte sollen nicht ganz reif, doch aber schon aromatisch und ohne Druckstellen sein. Die Vorbereitung der Konserven muß in kühlem Raume geschehen. Das Geschäft des Einmachens soll möglichst hintereinander stattfinden; Gemüse dürfen nicht erst am folgenden Tage fertig gestellt werden. Gleichzeitiges Kochen von fetten oder riechenden Speisen ist zu vermeiden. Die angegebenen Gemüse- und Fruchtpreise sind für ungünstige Jahre, also ziemlich hoch aufgestellt.

Zucker zum Konservieren (Einmachen). Raffinade oder Melis sind vorzuziehen und, wenn der Bedarf an Konserven festgestellt ist, am vorteilhaftesten im ganzen zu kaufen. Der Zucker wird in kleine Stücke geschlagen, damit er sich schneller löst. Man bedient sich dazu des Knochenmessers und Schlägels sowie einer Pappunterlage auf dem Fleischbrette. Tische und Bretter werden ohne Unterlage verdorben, und man hat bei ihrer Benutzung außerdem das Sammeln

der Zuckerkrümel leichter. Der Zucker wird in eine irdene Schale gethan und auf je 1 kg $^1/_2$ *l* Wasser gefüllt. Nachdem er aufgeweicht ist (das Abwiegen und Einweichen geschieht vor der Vorbereitung der Früchte), setzt man ihn in einem sauberen, blanken Kessel zuerst auf schwaches Feuer und zerdrückt sorgfältig die noch etwa vorhandenen Stücke. Um Zucker vollkommen von allen unreinen Beimischungen zu säubern, verrührt man das Wasser (je $^1/_2$ *l*) mit einem Eiweiß, seiht die Zuckerlösung nach dem Aufkochen durch ein Seihtuch und kocht sie dann weiter. Die Lösung darf nicht eher den Kochgrad erreichen, als bis der Zucker vollständig aufgelöst ist, sonst setzt er sich später als harte Masse in der Büchse ab; das Ansetzen am Rand des Kessels und langsames Kochen des Zuckers bewirkt dieselbe Erscheinung. Muß man Zucker ohne Vorbereitung auflösen, so gieße man ab und zu einen Eßlöffel kaltes Wasser dazu, um den zu frühen Kochgrad zu verhüten. Ist er vollkommen klar, so setzt man ihn auf lebhafteres Feuer, schöpft dann mit dem Schaumlöffel sorgfältig den aufsteigenden Schaum ab und reinigt mit einer feuchten kleinen Stielbürste den Kesselrand von dem Zucker so oft es nötig ist.

Der sogenannte **erste Grad** ist der nach dem gründlichen Abschäumen; er kommt beim Obstschmoren in Betracht.

Beim **zweiten Grad** fällt der Zucker in breiten Tropfen vom Schaumlöffel. Dieser Grad genügt zum Konservieren vieler Früchte.

Beim **dritten Grad** fällt er vom Schaumlöffel in einem dünnen, kurzen Faden, der sich sofort nach dem Schaumlöffel zurückzieht. Dieser Grad ist für süße Konfitüren erforderlich.

Ist der Zucker zu dem Eingemachten fertig gekocht, so wird er in Porzellantöpfe gegossen und bis zum Gebrauche in heißes Wasser gestellt.

Gerätschaften zum Konservieren (Einmachen) der Früchte in Blechbüchsen, Gläsern oder Töpfen.

1 Tuch zum Abwischen des Obstes, 1 Tuch zum Abtropfen, 1 Messer, 1 Durchschlag, 1 Schaumlöffel, 1 silberner Löffel, 1 Bürste, 1 Porzellantopf zum Ausfüllen von Zucker oder Wasser, 1 Holzspänchen, 1 neue Knopfnadel, 1 neue Harnadel oder 1 Auskerner, fertig gescheuerte Blechbüchsen, sehr saubere Gläser, 1 Topf mit Schwefelfäden, 1 Büchse Streichhölzer, 1 altes Tuch, 1 Schere, 1 Litermaß, 1 Einmachkessel, 1 Napf zum Abschäumen, 1 feuchter Waschlappen, einige Steintöpfe für die Essigfrüchte, einige Musselin-

beutelchen für Gewürze, weißes Papier, Pergamentpapier, Seidenpapier, vorbereitete Blase, Bindfaden, Etiketten für Gläser und Büchsen, 1 Flasche mit Rum, 1 Topf mit Flaschenlack, neue Körke.

Klebestoff für Etiketten auf Glas: Zu Schaum geschlagenes und wieder zerflossenes Eiweiß.

Klebestoff für Etiketten auf Blech: 40 g Stärkemehl, 40 g Tischlerleim und $^{3}/_{8}$ *l* Wasser. Der Leim wird mit Wasser aufgeweicht und das Stärkemehl damit verrührt und gar gekocht.

Um Etiketten in feuchten Räumen auf den Gegenständen zu halten, bestreicht man sie mit einer Lösung von 10 g Dammar in 90 g Schwefelkohlensauerstoff.

Körke müssen vor dem Gebrauch in heißem Wasser eingeweicht werden.

Watteverschluß. Man nimmt einen Wattebausch ungeleimter Watte, drückt ihn so stark wie möglich zusammen und verstöpselt die Öffnung der Gläser oder Flaschen mit der Watte derart, daß sie den Inhalt nicht berührt. Der Wattebausch muß so fest sitzen, daß man den Behälter daran hochheben kann, ohne daß er sich daraus löst.

Blase muß mindestens 4 Stunden vor dem Gebrauche aufgeschnitten, mit Salz abgerieben gewässert werden oder eine Nacht in Kornbranntwein liegen. Sie wird in reinem Tuche ausgedrückt, mit der rechten Seite nach innen aufgelegt, mit 3 Fingern oben eingedrückt, ohne die Früchte zu berühren, zugebunden, ringsherum abgeschnitten.

Pergamentpapier wird, soll es zum Verschließen von Einmachgläsern dienen, passend geschnitten, in lauwarmes Wasser getaucht, auf sauberem Tuche schnell abgetrocknet und übergebunden; Pergamentpapier muß jedes Mal beim Neubebinden frisch angefeuchtet werden.

Seidenpapier bildet guten Verschluß für Gläser mit Marmeladen und Gelees, wenn es passend geschnitten, auf beiden Seiten durch zerschlagenes, wieder zerflossenes Eiweiß gezogen vorsichtig über das betreffende Glas gelegt wird. Darüber wird ein trockenes zweites Blatt gebreitet und mit sauberem Tuche ringsherum fest angedrückt. Wenn erforderlich, legt man darüber noch ein drittes Blatt. Dieses Verfahren gewährt, ist das Papier getrocknet, luftdichten Abschluß.

Flaschenlack, nach Gewicht käuflich, wird in einem alten

Metallgefäße bei jedesmaligem Gebrauche über gelindem Feuer wieder geschmolzen. Die mit neuem gebrühten Korke verschlossene Flasche wird mit dem Korkende etwa $1^1/_2$ cm tief in den flüssigen Lack getaucht, abgetropft und zum Erkalten aufrecht hingestellt.

Konserven-Einmachebüchsen.

Wenn nichts Anderes bemerkt ist, sind die Rezepte immer für 3 große (1 kg Inhalt) und 3 kleine Büchsen (250 g Inhalt) angenommen. Blechbüchsen müssen völlig sauber sein und sind mit Sand, Soda, heißem Wasser vor dem Gebrauch innen wie außen zu scheuern, dann zu spülen, abzutrocknen und in der Wärme nachzutrocknen. Die passenden Deckel sind bei der Hand zu halten.

Nach dem sorgfältigen Zulöten wird jede Büchse einzeln in kochendes Wasser gestellt und auf ihre Dichtheit untersucht. Steigen kleine Bläschen im Wasser auf, so ist sie undicht und muß nachgelötet werden. Es hat sich bewährt, um die Gase heraus zu lassen, nach der Untersuchung noch einmal in die Mitte der Büchse ein Loch zu schlagen, das dann wieder verlötet wird. Alle Büchsen werden nach dem Kochen gekühlt, sauber abgetrocknet und mit einem Wolltuch nachgerieben, dann mit Etiketten beklebt, die Namen, Datum und Jahreszahl tragen.

Einmachebüchsen mit Stahlfederverschluß, die das Löten überflüssig machen haben sich gut bewährt; sie sind von Horn & Co. in Amsterdam, in größeren Küchengeschäften käuflich. Preis je nach Größe. Die Gebrauchsanweisung liegt den Büchsen bei. Sie können sorgfältig behandelt viele Jahre wieder benutzt werden. Erforderlich ist nur ab und an Erneuerung der Gummiringe.

Konservieren (Einmachen) von Kompotts in geschwefelten Gläsern.

Die Früchte werden wie zum Kompott vorbereitet und geschmort, also etwa $1^1/_2$ kg Früchte auf 500 g Zucker; natürlich nimmt man zu sehr sauren Früchten etwas mehr Zucker. Der Zucker wird erst geläutert, dann werden die Früchte hineingeschüttet und so viel wie möglich geschäumt.

Die sauberen Gläser werden über einen Topf mit Schwefelfäden, wovon einer angezündet wurde, geschwefelt. Man legt ein Tuch leicht über das Glas und den Schwefeltopf und hält das Glas mit diesem über den brennenden Schwefel, bis es mit weißem Qualm angefüllt ist. Man lüftet die hinteren Zipfel des Tuches

öfter, um die Luft zuzuführen, damit die Schwefelfäden brennen können. Gewöhnlich öffnet man ein Fenster.

Das Kompott wird heiß bis 2 cm vom Rande eingefüllt, der Saft muß reichlich darüber stehen.

Um die Oberfläche zu schwefeln, hält man ein anderes geschwefeltes Glas einen Augenblick darüber und bindet dann das gefüllte Glas nach Angabe mit Blase zu.

Der Aufbewahrungsort muß ganz trocken sein.

Besonders gut sind auf diese Weise einzumachen:

Kirschen, ausgekernt und (nach Belieben) mit einem Beutelchen gestoßener Kerne, Zimmet und etwas Citronenschale geschmort.

Dreimus, d. h. 1 Teil Himbeeren, 1 Teil Johannisbeeren, 2 Teile Kirschen; diese Mischung muß 1/2 Stunde schmoren und häufig mit dem Schaumlöffel bewegt werden, da das Kompott sehr leicht anbrennt. Wer die Johannisbeerkerne nicht liebt, fügt nur den Saft der Beeren hinzu. Man kann auch 1 Teil Erdbeeren zu der Mischung schütten.

Besinge werden wie zu Kompott geschmort, können aber auch ohne Zucker, nur gewaschen, im Kessel überwallen. Der Saft muß reichlich sein.

Blaue Pflaumen schmort man wie zu frischem Kompott.

Johannisbeeren brauchen mehr Zucker, um ein schmackhaftes Kompott zu geben; 500 g große Beeren werden mit 500 g gestoßenem Zucker vermischt, eine Nacht verdeckt hingestellt, am nächsten Tage 10 Minuten gekocht, bis sie durchsichtig sind, und wie die übrigen Früchte eingefüllt.

Stachelbeeren in Johannisbeersaft, 500 g Johannisbeersaft, 500 g reife Stachelbeeren und 375 g Zucker.

Konservieren (Einmachen) von Früchten in Dunst.

Man kann alle rohen Früchte in Gläser oder Flaschen füllen und mit geläutertem Zucker begießen oder auch ohne Zucker lassen.

Man bindet die Gläser mit vorbereiteter Blase zu, steckt jedes Glas in eine Strohhülse oder umwickelt es mit Heu oder alten Tüchern, setzt die Gläser in einen Kessel, dessen Boden mit einer weichen Unterlage belegt ist, und gießt soviel kaltes Wasser darauf, daß sie bis an den Hals darin stehen. Man bringt das Wasser

langsam ins Kochen und läßt die Gläser $1/2$ Stunde vom Kochen an gerechnet, darin ganz leise kochen.

Das die Blase berührende Wasser bringt sie zum Springen.

Sollten Blasen gesprungen sein, so verbindet man die Gläser von neuem und kocht sie später nach; die Gläser kühlen besser im Kessel aus.

In Weinflaschen eingefüllte Früchte sind zu verkorken, in einem Kessel mit kaltem Wasser aufzustellen, $1/2$ Stunde ebenso zu kochen; ausgekühlt werden sie zugelackt. Sind die Früchte mit Zuckersaft übergossen, stellt man die Flaschen auch einige Tage auf den Kopf, dann saugt sich der Kork mit Saft voll und bildet einen guten Verschluß.

Dieses alte Verfahren ist durch die Schillerschen Konservengläser und Konservenkochtopf (mit Gebrauchsanweisung, erhältlich in Küchengeräthandlungen) sehr vereinfacht und verbessert.

Konservieren (Einmachen) von Früchten in strömendem Dampf. (Sterilisieren.)

Alle Früchte werden wie üblich vorbereitet; die härteren wie Äpfel, Birnen, Quitten u. s. w. schmort man etwas an.

Man füllt sie in Gläser mit gekochtem Zucker oder Streuzucker (nach Belieben auch ohne Zucker) bis 5 cm unter den Rand und verschließt die Gläser nach Vorschrift mit Watte. Ein hoher Topf ist mit einem Sieb, das handhoch über dem Boden steht, zu versehen (ein Waschtopf eignet sich recht gut dazu) und bis zum Sieb mit Wasser zu füllen. Man setzt alle Gläser auf das Sieb und bringt, nachdem der Topf mit einem Deckel fest geschlossen, das Wasser ins Sieden. Beginnt der Dampf sich zu entwickeln, so rechnet man $3/4$—1 Stunde je nach der Größe der Gläser. Dann nimmt man die Gläser heraus und bindet Papier über die Watte. Wünscht man die Gläser ganz mit Früchten gefüllt, so sterilisiert man sie erst in großen Gläsern, damit sie einen Teil ihres Saftes hergeben, halb, legt sie dann in passende Gläser, überfüllt sie, verschließt sie und sterilisiert sie fertig.

Gelees und Fruchtsäfte.

Alle Früchte zu Gelees müssen ihren Saft hergeben. Dies geschieht: durch Platzen und Zerdrücken der Früchte in irdenem Topfe; durch Auspressen mittelst einer guten Fruchtpresse; durch

Auskochen in Wasser, nachdem sie zerschnitten sind; durch Ausziehen des Aromas mit Wasser.

Bei Säften, die unmittelbar der Frucht entstammen, wie Johannisbeer- und Himbeersaft, vermeidet man langes Kochen, um den Fruchtgeschmack zu bewahren. Den betreffenden Fruchtbrei schüttet man auf ein Tuch oder Haarsieb und läßt den Saft ruhig durchlaufen, ohne den Brei zu drücken.

Fruchtpressen geben jetzt annähernd klare Säfte.

Man kocht den Saft von Quitten und Äpfeln zur Hälfte ein, fügt den Zucker hinzu, läßt ihn schmelzen, schäumt dann die Masse und prüft öfter auf einem kalten Teller die Dichtigkeit des Gelees, damit dasselbe nur die nötige Zeit koche.

Aufbewahren von Konserven (Eingemachtem).

Konserven müssen trocken, luftig, kühl, aber frostfrei aufgehoben werden. In feuchten dumpfen Kellern oder in warmen Räumen verderben sie leicht. Stangenspargel werden liegend aufbewahrt.

Ananas.

$2^1/_2$ kg Ananas	$2^1/_2$ kg Zucker.
$1^3/_4$ *l* Wasser	

Kosten: M. 16,75. — Bereitung: 3 Stunden.

Die nicht zu reifen Ananas werden nach Vorschrift vorbereitet. Sind alle Ananas geschält, so setzt man die Schalen mit Wasser, zugedeckt auf das Feuer zum Auskochen, legt die Früchte auf ein Porzellanbrett und schneidet sie, falls man nicht ganze Scheiben vorzieht, der Länge nach halb durch. Jede Hälfte legt man mit der flachen Seite auf das Brett und schneidet recht gleichmäßige Scheiben nach den äußeren bräunlichen Vertiefungen, die man immer durchschneidet. Man beputzt dann jede Scheibe noch sorgfältig, diese Vertiefungen entfernend, teilt sie in Viertel, packt die Büchsen damit gut halb voll und deckt so lange die Büchsendeckel und ein Tuch darüber, bis der Zucker fertig ist. Der Zucker wird mit $1^1/_4$ *l* durch ein Tuch gegossenem, von den Schalen gekochten Ananaswasser bis zum zweiten Grade gekocht, auf die Früchte gefüllt, die Büchsen werden zugelötet, $^3/_4$—$1^1/_2$ Stunde nachgekocht und wie oben angegeben vollendet.

Ananasabfälle s. Restverwendung Ananasabfälle.

Äpfel- oder Quittengelee.

4 kg Äpfel oder Quitten	zu Apfelgelee noch:
4 l Wasser	$^1/_8$ l Weißwein
2 kg Zucker	$^1/_2$ Stange Vanille
2 l Saft	Weißes Papier, 1 Eßl. Rum.
3 Eßl. Citronensaft	

Kosten: M. 4,80. — Bereitung: 24 Stunden.

Die Äpfel oder Quitten schneidet man nach dem Abwaschen ungeschält und unentkernt klein und gießt Wasser darauf, in dem sie zugedeckt recht weich kochen müssen. Dünne Fruchtsäfte wie Apfelwasser oder Quittenwasser müssen, nachdem sie eine Nacht auf dem Obst standen und dann durch ein Tuch liefen, auf die Hälfte eingekocht werden, ehe der Zucker hinzukommt. Unreife, recht verschiedene Äpfel eignen sich besonders zu Gelee. Man löst den Zucker mit dem Saft, thut auch die anderen Zuthaten dazu und kocht das Gelee, bis eine Probe auf dem Teller Form behält. Die Vanille nimmt man heraus und gießt das Gelee in bereit stehende Geleegläser, legt nach dem Erkalten ein Rumpapier darauf und verschließt die Gläser nach Angabe mit Seiden- oder Pergamentpapier. Man kann den Saft beim Kochen mit Cochenille-, Berberitzen- oder Johannisbeersaft färben.

Apfelsinensaft.

8 große Apfelsinen } etwa 1 l	500 g Zucker } geläutert.
1 Citrone }	$^3/_{16}$ l Wasser }
6 Stücke Würfelzucker	

Kosten: M. 1,30. — Bereitung: 2 Stunden.

Apfelsinen und Citrone werden abgewischt und auf dem Würfelzucker abgerieben. Der geläuterte Zucker wird dick eingekocht, der Saft der Früchte ausgepreßt, zu dem geläuterten Zucker gethan, ebenso der Würfelzucker, das Ganze aufgekocht, durch ein Tuch gegossen, in geschwefelte Flaschen gefüllt und erkaltet nach Angabe verschlossen.

Apfelsinenschalen s. Restverwendung Apfelsinenschalen.

Aprikosen in Gelee.

30 sehr reife kleine Aprikosen	45 große Aprikosen
$1^1/_2$ l Wasser	Weißes Papier, 1 Eßl. Rum.
2 kg Zucker	

Kosten: M. 10,50. — Bereitung: 2 Tage.

Kleine Aprikosen werden abgewaschen, in 4 Stücke geteilt und mit $1^1/_2$ *l* Wasser, zugedeckt, zerkocht. Der Zucker wird klein geschlagen, in einen Napf gethan und darüber ein Tuch gehängt, in das man den Aprikosenbrei füllt. Ist der Zucker in dem durchgelaufenen Safte aufgelöst, so wird er dick gekocht und geschäumt; die geschälten, großen, ganzen Aprikosen werden in den Saft gelegt. Man läßt sie klar kochen, nimmt sie vorsichtig heraus, legt sie in größere Gläser und füllt den geleeartig eingekochten, lauwarmen Saft darüber. Einige abgeschälte Aprikosenkerne der kleinen Früchte thut man mit in den Saft. Man legt ein Rumpapier auf die Früchte und verschließt die Gläser nach Angabe mit Blase.

Aprikosen oder Pfirsiche.

1 Schock Aprikosen oder Pfirsiche	$1^7/_8$ kg Zucker, $^7/_8$ *l* weiches Wasser } geläutert.

Kosten: M. 7,30—13,30. — Bereitung: 2 Stunden.

Während der Zucker nach Vorschrift bis zum zweiten Grade geläutert wird, bereitet man die Früchte vor und schält sie nach Angabe. Man legt die Hälften kranz- und schuppenförmig in die Büchse, die Mitte dicht ausfüllend. 39 Kerne schlägt man in einem alten Tuch mit dem flachen Küchenbeil auf, brüht sie mit kochendem Wasser und zieht sie wie Mandeln ab. Man halbiert sie und legt in die großen Büchsen 8 Kerne, in die kleinen 5 Kerne zwischen die Früchte, gießt den Zucker heiß darüber, läßt die Büchsen zulöten und die großen $^3/_4$ Stunden, die kleinen $^1/_2$ Stunde nachkochen und beendet sie wie angegeben.

Aprikosen- oder Pfirsichmarmelade.

500 g Aprikosen bezw. Pfirsichmus	$^1/_8$ *l* Wasser
375 g Zucker	Weißes Papier, 1 Eßl. Rum.

Kosten: M. 1,10. — Bereitung: 3 Stunden.

Man läßt die recht reifen Früchte mit wenig Wasser auf dem Feuer heiß und weich werden und streicht sie durch ein Haar- oder feines Drahtsieb oder nimmt sie durch die Fruchtpresse. Der Zucker wird zum dritten Grade eingekocht; darauf füllt man das durchgestrichene Fruchtmus dazu, rührt es beständig, läßt es aber nicht zu lange kochen, höchstens $^1/_4$ Stunde, weil das Fruchtaroma sonst verloren geht. Nach Belieben kann man einen Teil der betreffenden abgezogenen Obstkerne mitkochen. Man füllt die Marmelade heiß

in Gläser, legt ein Rumpapier darauf und verschließt sie nach Angabe.

Berberitzensaft.

$2^1/_2$ kg Berberitzen = 1 *l* Saft	1 kg Zucker $^1/_2$ *l* Wasser.

Kosten: M. 2,20. — Bereitung: 5 Stunden.

Die Berberitzen müssen vor der Ernte Frost bekommen haben; sie werden verlesen, gewaschen und abgestreift. Dann zerdrückt man die Beeren mit einer Holzkeule, kocht sie in Wasser und preßt sie aus. Der Zucker wird dick eingekocht, der Saft dazu geschüttet, gut abgeschäumt, in geschwefelte Flaschen gefüllt und diese erkaltet nach Angabe verschlossen.

Berberitzensaft als Getränk: Man setzt der obigen Masse $^1/_2$ Flasche Weißwein zu.

Birnen.

3 kg Beurrés blancs oder Bergamotten $1^7/_8$ kg Zucker	$^7/_8$ *l* weiches Wasser 1 Citrone.

Kosten: M. 3,80. — Bereitung: 3 Stunden.

Die Birnen werden halbiert, die Kernhäuser mit glattem rundem Schnitt entfernt, die Birnenstücke geschält, mit Citrone abgerieben, damit sie weiß bleiben und sogleich in Büchsen oder Gläser gelegt. Sobald die Büchsen (bezw. die Gläser) vollgepackt sind, übergießt man die Birnenstücke mit heißem geläutertem Zucker und verlötet die Büchsen (bezw. verschließt die Gläser nach Angabe mit Watte) und kocht sie $1^1/_4$ Stunde in kochendem Wasser (die Gläser 1 Stunde in strömendem Dampfe oder im Wasserbade oder in Schillers Konserven-Kochtopf) nach. Für die in Gläser eingemachten Birnen kann man den Zuckersaft mit Cochenille rot färben.

Birnen in Essig.

$1^1/_2$ kg Birnen 750 g Zucker $^1/_2$ *l* nicht zu scharfer Weinessig 1 Stück Citronenschale 1 „ Zimmet	10 Nelken 2 Eßl. Weinessig 125 g Zucker $^1/_4$ *l* Wasser 2 Tropfen Cochenille.

Kosten: M. 2,10. — Bereitung: 3 Tage.

Die Birnen, entweder Muskateller, die man unzerschnitten schält, oder Beurrés blancs oder Bergamotten, die man halbiert und deren Kernhaus man recht rund ausschält, oder Tafelbirnen, die man schält und in Viertel schneidet, werden vorbereitet, während man 750 g Zucker in Essig auflöst und schäumt. Die Gewürze (in einem Mullbeutel) werden mit dem Essig und Zucker ausgekocht. Die Birnen läßt man in Wasser, Zucker und Essig überwellen, legt sie, nachdem sie abgetropft, in den Zuckeressig, dem man etwas Cochenille zusetzt, und kocht sie darin weich. Dann füllt man die Birnen in Gläser oder Töpfe und kocht den Zuckeressig ein, so daß er breit vom Löffel tropft. Nachdem er erkaltet ist, übergießt man die Birnen damit (die Gewürze bleiben zurück) und bindet die Gefäße nach Angabe zu. Nach einigen Tagen schüttet man die Birnen auf einen Durchschlag, kocht den dünngewordenen Essig zum zweiten Grade ein und füllt ihn, nachdem er erkaltet, auf die in die Gefäße zurückgelegten Birnen. Ist der Saft auch dann noch durch den Saftgehalt der Birnen verdünnt, so muß er nochmals eingekocht werden; hat er sich zu sehr verringert, so muß man Zucker und Essig zusetzen.

Birnen zu trocknen.

5 kg Birnen, am besten sog. Pfundbirnen	5 Briquettes.

Kosten: M. 3,00. — Bereitung: 2 Tage.

Die Birnen werden geschält und halbiert oder geviertelt auf ein sehr sauberes Blech gelegt, das mit Papier und Sand abgerieben ist. Der Ofen wird mit Mauersteinen ausgelegt, Feuer angelegt und das Blech mit den Birnen in den Ofen geschoben. Nach und nach legt man 1 Briquette nach dem andern an, so daß eine gelinde Wärme entsteht. Man macht die Schieber zu, um die Hitze zu halten, und legt die Birnen von Zeit zu Zeit um. Bis zum folgenden Tage sind sie trocken. Man läßt sie etwas nachtrocknen und hebt sie wie Backobst auf.

Bohnen.

5 kg Bohnen	15 g Salz
50 g Salz	$1^1/_2$ *l* Wasser.
5 *l* Wasser	

Kosten: M. 2,00. — Bereitung: 6 Stunden.

Zu Bohnenkonserven in Büchsen eignen sich: **Schneidebohnen,**

die breite, hellgrüne Sorte, die sogenannten Stangen- oder Schwertbohnen, sie müssen nicht stark, sondern zart und saftig im Fleisch sein.

Brechbohnen, die in Büchsen eingemacht werden sollen, müssen entweder die feinen, runden, sogenannten Perlbohnen sein, die gern zu Gemüse genommen werden, weil die weißen Böhnchen darin sehr schmackhaft sind, oder die flachen Brechbohnen, die schmaler als Schneidebohnen eine recht gleichmäßige Form haben. Gewöhnliche Brechbohnen trocknet man oder salzt sie ein.

Wachsbohnen, die gelb, ohne Flecken und nicht holzig sein dürfen.

Die kleinen „**Tausend für eine**" oder **Haricots verts,** die gleichfalls im Norden, aber nur noch vereinzelt für Kompott gezogen werden. Diese dürfen nicht welk sein, was sehr leicht der Fall ist, da sie an der Luft schnell leiden und wenig gekauft werden.

Man kocht die vorbereiteten Bohnen in Salzwasser halb gar, füllt sie, nachdem sie auf einem Siebe abgelaufen sind, in die Büchsen, übergießt sie mit gekochtem, erkaltetem Salzwasser, läßt die Büchsen verlöten und kocht sie, je nach Größe, 1—2 Stunden nach.

Bohnen zu trocknen.

Bereitung: 8 Tage.

Schneide- oder Brechbohnen werden vorbereitet und geschnitten oder gebrochen, dann legt man sie auf sauberem Papier an einen warmen Ort, etwa in einen abgekühlten Bratofen, und läßt sie unter öfterem Umwenden trocknen. Nach einigen Tagen legt man sie 2 Tage an die Luft und hebt sie in gut verschlossenem Behälter auf. Vor dem Gebrauch werden sie eine Nacht in kaltem Wasser aufgeweicht und wie frisches Gemüse weiter behandelt.

Bohnen zu salzen.

5 kg Bohnen
500 g Salz
500 „ Fett.

Kosten: M. 1,80. — Bereitung: 8 Tage.

Die Bohnen werden vorbereitet, geschnitten oder gebrochen und schichtweise mit dem Salz in Gläser oder Töpfe gepackt. Obenauf legt man ein passendes Brettchen, das mit einem Stein beschwert wird. Sobald sich Lake gesetzt hat, entfernt man Stein und Brett, gießt geschmolzenes warmes Fett auf die Lake und bindet den Topf zu. Man weicht die Bohnen eine Nacht ein, ehe man sie kocht.

Man kann größere Mengen gut mit Salz vermischt, unter Druck eines Feldsteines auf einem sauberen Tuche in einen Steintopf legen und beliebig davon brauchen. Das Tuch ist oft auszuwaschen.

Brechspargel.

$3^1/_2$ kg Spargel	3 Büchsen (250 g)
15 g Salz	3 „ zu Suppe (125 g)
3 *l* Wasser	3 *l* Kochwasser.
3 Büchsen (500 g)	

Kosten: M. 4,90. — Bereitung: 2 Stunden.

Der Spargel wird vorbereitet und in 4 cm lange Stücke geschnitten, in Salzwasser übergewellt und wie Stangenspargel weiter behandelt. Die härteren, untersten Stücke schält man dicker und legt sie zuerst in das Kochwasser, damit sie vor dem Einfüllen in die Büchsen etwas länger abgewellt werden. Für besondere Fälle füllt man gern eine Büchse nur mit Spargelköpfen.

Champignons.

$1^1/_2$ kg Champignonsknöpfe	1 *l* Wasser
2 *l* Wasser	10 g Salz.
2 Eßl. Essig	

Kosten: M. 4,50. — Bereitung: 3 Stunden.

2 Schalen mit je 1 *l* Wasser und 1 Eßlöffel Essig hält man zum Waschen der Champignons bereit und erhitzt in einem verzinnten Blechtopfe 1 *l* Salzwasser zum Sieden. Man schneidet nun je eine Scheibe eines Champignons unten vom Stiel dünn ab, bürstet den Champignon im ersten Wasser vollkommen weiß und spült ihn im zweiten Wasser ab; hat man eine Hand voll gespült, so wirft man sie sofort in das kochende Salzwasser. Bis die zweite Partie vorbereitet ist, ist die erste fertig, die mit einem Schaumlöffel herausgenommen sofort in die sauberen Blechbüchsen gefüllt wird. Ist die Büchse $^3/_4$ voll, so gießt man von dem Kochwasser genügend darauf. Nur auf diese sorgfältige Weise werden weiße Champignons erzielt. Die Büchsen werden bis zum Verlöten zugedeckt und $^1/_2$ oder $^3/_4$ Stunden, je nach Größe, nachgekocht.

Champignons in Essig.

500 g kleine harte Champignons	1 Prise Cayennepfeffer
10 „ Salz und 1 Eßl. Essig	3 Blätter Macisblüte
1 *l* Weinessig	10 g weiße Pfefferkörner.
10 g Salz	

Kosten: M. 2,00. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Pilze reibt man einzeln mit Salz ab, säubert sie mit einer kleinen Bürste und wäscht sie schnell in Essigwasser. Der Weinessig kocht mit 10 g Salz, Gewürzen und Champignons auf; sobald letztere anfangen gar zu werden, füllt man sie mit dem Essig in kleine Gläser, die man nach dem Erkalten mit Pergamentpapier verschließt.

Cognakkirschen.

1 kg Rattkirschen oder Amarillen	$^3/_4$ l Wasser
$1^7/_8$ kg Zucker	$1^1/_2$ „ Kornbranntwein.

Kosten: M. 4,00. — Bereitung: 3 Stunden.

Die Kirschen werden abgewaschen, abgewischt und mit einer Nähnadel fein durchstochen, die Stiele mit der Schere halb abgeschnitten und die Kirschen in Gläser gethan, die bis zur Hälfte gefüllt werden. Der Zucker wird mit dem Wasser bis zum zweiten Grade eingekocht, dann gießt man guten Kornbranntwein dazu und mischt beides genau. Diese Mischung gießt man, nachdem sie erkaltet, auf die Kirschen, verschließt die Gläser mit Pergamentpapier und sticht einige kleine Löcher in dasselbe.

Erdbeeren.

3 kg beste große Gartenerdbeeren
$1^7/_8$ „ Zucker } geläutert.
$^7/_8$ l weiches Wasser }

Kosten: M. 7,30. — Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Man kauft feste, nicht sehr reife Gartenerdbeeren; die Sorten, z. B. Princeß Alice oder Victoria, die auch innen rot sind und eine blanke Außenseite mit gelben Punkten haben, halten in der Büchse Farbe. Andere Sorten werden leicht blaß oder bläulich. Ist man gezwungen z. B. Mammutserdbeeren einzumachen, so legt man die Büchsen vollständig mit weißem Papier aus, um den Einfluß des Metalles auf die Fruchtsauce zu vermindern oder macht die Früchte in Gläsern ein. Man legt die vorbereiteten Erdbeeren dicht und möglichst ungewaschen, nötigenfalls leicht abgespült und auf einem Tuch getrocknet einzeln in die Büchsen oder Gläser und gießt den bis zum zweiten Grade geläuterten, lauwarmen Zucker darauf, läßt die Büchsen zulöten, kocht die großen $^3/_4$ Stunden, die kleinen $^1/_2$ Stunde nach und vollendet sie wie angegeben.

Erdbeeren, durchsichtige.

2 kg beste große Gartenerdbeeren
2 „ Zucker } geläutert.
1 l weiches Wasser }

Kosten: M. 5,40. — Bereitung: 3 Tage.

1. Tag. Man kocht den Zucker bis zum zweiten Grade, schäumt ihn gut und legt die trockenen, vorbereiteten Erdbeeren in den Zucker. Sie müssen 10 Minuten darin ziehen, ohne zu kochen. Der Schaum wird sorgfältig abgenommen. Dann schüttet man sie in ein Porzellangefäß. 2. Tag. Man schüttet die Früchte auf ein Porzellansieb, kocht den Saft unter Abschäumen dick ein und gießt ihn kalt über die Früchte. 3. Tag. Man setzt das Porzellangefäß mit den Früchten in den warmen Bratofen, bis die Erdbeeren durchsichtig sind, füllt sie gut mit Saft gemischt in Gläser und bindet diese mit Blase zu.

Erdbeeren in Gelee.

1 kg Walderdbeeren
500 g Himbeeren
$^3/_4$ l Wasser
2 kg Zucker
3 Eßl. Citronensaft
$1^1/_2$ kg beste große Gartenerdbeeren.

Kosten: M. 6,90. — Bereitung: 2 Tage.

Walderdbeeren und Himbeeren werden in Wasser weich gekocht und lösen, durch ein Tuch getropft, den zerschlagenen Zucker auf; mit Citronensaft wird der Saft zum zweiten Grade eingekocht, die großen Erdbeeren in den Saft gelegt, klar gekocht und in Gläser gethan, der Saft geleeartig eingekocht und lauwarm auf die Früchte gegossen. Mit Blase verbinden.

Erdbeer-, Himbeer- oder Preißelbeermarmelade.

500 g Fruchtmus von Erdbeeren, Himbeeren oder Preißelbeeren
625 g Zucker
Weißes Papier, 1 Eßl. Rum.

Kosten: M. 1,35. — Bereitung: 1 Stunde.

Das wie bei Aprikosenmarmelade gewonnene Fruchtmus kocht man mit Streuzucker gemischt in einem Kessel unter beständigem Rühren solange, bis die Probe auf einem Teller geliert, füllt es in Gläser, bedeckt es mit Rumpapier und schließt die Gläser nach Angabe.

Erdbeersaft.

1 1/2 kg Walderdbeeren
1 „ Zucker
1/2 l Wasser.

Kosten: M. 3,70. — Bereitung: 24 Stunden.

Man kocht den Zucker bis zum dritten Grad, schüttet die mit einer Reibekeule zerquetschten Erdbeeren hinein, läßt sie heiß werden aber nicht kochen und eine Nacht stehen. Nachdem der Saft durch ein Sieb gegossen, füllt man ihn in geschwefelte Flaschen, die man nach Angabe verschließt.

Essigkirschen.

1 kg saure Kirschen	8 Nelken, 1 Stück Zimmet
750 g Zucker	klein gespalten (in einem
3/8 l Weinessig	Mullbeutel).
3/8 „ Wasser	

Kosten: M. 1,90. — Bereitung: 2—5 Tage.

Die Stiele der Kirschen werden halb abgeschnitten, die Kirschen abgewischt, mit einer Nähnadel durchstochen und in Gläser gethan. Zucker, Essig, Wasser und Gewürzbeutel werden aufgekocht, abgeschäumt und, nachdem der Beutel entfernt ist, erkaltet über die Kirschen gefüllt. Nach einigen Tagen kocht man den Saft nochmals auf und füllt ihn erkaltet über die Kirschen, die man mit Pergamentpapier verschließt.

Flageolets.

7 1/2 kg Flageolets-Bohnen	1 1/2 l Wasser
20 g Salz	10 g Salz.
2 l Wasser	

Kosten: M. 7,50. — Bereitung: 5 Stunden.

Die Flageolets werden in Norddeutschland noch wenig gebaut. Sie sehen wie andere grüne Bohnen aus und im jungen Zustande sind sie auch ebenso zu verwenden; von reifen Schoten aber sind die Hülsen holzig wenn auch noch grün. Man palt sie wie Schoten aus und verfährt mit ihnen auch genau so. Die grünlichen sind feiner als die weißen Flageolets.

Früchte für Eis.

5 kg Walderdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren oder Kirschen
5 „ feiner Zucker.

Kosten: M. 11,50. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Früchte werden durch ein Haarsieb, das nur zu Obstzwecken verwendet wird, gerieben, mit dem Zucker innig vermischt und in Flaschen gefüllt, in sehr kaltem Keller oder in Eis vergraben aufbewahrt. Hat man beides nicht, so verschließt und behandelt man die Flaschen wie unter Konservieren (Einmachen) in strömendem Dampf.

Früchte in Arrak. (Rumtopf.)

1/2 l Arrak	6 Pfirsiche
125 g ausgesteinte Glaskirschen	125 g abgeschälte Pflaumen
125 „ „ Nattkirschen	6 Beurrés-blancs-Birnen
125 „ „ schwarze Kirschen	1 1/2 kg Zucker in Stücken
250 g Erdbeeren	1 oder 2 Gläser (à 5 l oder 2 1/2 l enthaltend)
250 „ Himbeeren	65 g Zucker } z. Blanchieren der Birnen.
6 Aprikosen	1/2 l Wasser } z. Blanchieren der Birnen.

Kosten: M. 7,00. — Bereitung: 3—4 Monate.

Die vollkommen reifen Früchte werden stets sehr sauber vorbereitet. Aprikosen, Pfirsiche und Pflaumen schält man und schneidet sie in Viertel. In je ein Glas schüttet man 1/4 l Arrak und die Früchte, wie man sie zu Gebote hat, nach und nach hinein und legt jedesmal 375 g guten Zucker in Stücken auf 500 g Früchte. Die Birnenstücke kocht man in Zuckerwasser einmal über. Täglich schüttelt man die Gläser, die mit passendem Glasstöpsel oder nach Vorschrift mit Pergamentpapier zu schließen sind. Man kann auch andere Früchte ganz nach Belieben mit hineinlegen, doch muß hartes Obst stets übergewellt werden.

Gemüse zu Suppen oder Gemüse- (Leipziger) Allerlei.

1 kleiner Kopf Blumenkohl	40 g Salz
250 g junge Bohnen	4 l Wasser
250 „ kleine junge Mohrrüben (Karotten)	10 g Salz
500 g Flageolets	1 l Wasser
1 kg Schoten	4 Büchsen (250 g)
14 junge Kohlrabi	4 „ (125 g).

Kosten: M. 2,90. — Bereitung: 3 Stunden.

Jedes Gemüse wird für sich geputzt und halb gar abgewellt. Der Blumenkohl bleibt dazu ganz, während die Kohlrabi entweder mit einem kleinsten Kartoffelbohrer zu Kügelchen ausge-

stochen oder mit dem gerippten Buntschneidemesser zu Würfelchen geschnitten werden. Sind die jungen Mohrrüben (Karotten) nicht sehr klein, so zerkleinert man sie gleichfalls hübsch. Der Blumenkohl wird in zierliche Rosen zerlegt und alles schichtweise sauber in Büchsen gepackt, erkaltetes Salzwasser darüber gegossen, ½ Stunde gekocht und nach Angabe beendet. Spargel und Morcheln giebt es zur Einmachezeit obiger Gemüse nicht mehr; man nimmt zur Zeit der Verwendung nach Belieben kleine getrocknete Morcheln und eingemachte Spargel dazu.

„Grün" zum Färben von Eis oder Speisen.

20 rohe Kaffeebohnen (15 g)
1 Eiweiß.

Kosten: M. 0,8. — Bereitung: 12 Stunden.

Man wäscht die Kaffeebohnen und stellt sie mit dem zerschlagenen Eiweiß bedeckt 12 Stunden zugedeckt hin, sodann verwendet man das schön grün gefärbte Eiweiß als Zusatz zu Eis oder Speisen.

Gurken für Gemüse.

15 Schlangengurken, etwa 2½ kg Gurkenstücke	⅛ l Weinessig
20 g Salz	20 g Salz
4 l Wasser	1½ l Wasser.

Kosten: M. 3,05. — Bereitung: 3 Stunden.

Man schneidet die sauber vorbereiteten Gurken in gleichmäßige Stücke, wellt sie wie Spargel in Salzwasser, zu dem man Essig goß, ab und vollendet sie genau wie Spargel. Bei nicht sorgfältiger Behandlung werden diese Gurken leicht in der Büchse zu weich.

Gurkensalat einzumachen.

1½ kg Gurkenscheiben	3 Eßl. Meerrettichwürfel
500 g weiße Zwiebeln	4 Blüten Dill
60 g Salz	3 Eßl. Senfkörner (in einem Mullbeutel)
Bieressig nach Bedarf	125 g Zucker
1 Eßl. grob gestoßener weißer Pfeffer	1 l Weinessig.
2 Lorbeerblätter	

Kosten: M. 1,80. — Bereitung: 5 Tage.

Grüne Gurken mit wenig Kernen werden geschält und in

doppelt so starke Scheiben wie gewöhnlich zu Gurkensalat geschnitten. Die Zwiebeln werden abgezogen, in Scheiben geschnitten und zwischen die Gurken geschichtet, alles mit dem Salz gemengt und so viel kochender Bieressig darauf gegossen, daß die Gurken bedeckt sind. 4 Tage hintereinander wird der Essig aufgekocht und heiß über die Gurken gegossen; dann tropfen sie auf einem Durchschlag ab, werden schichtweise mit gestoßenem Pfeffer, Lorbeerblatt, Meerrettich und Dill in einen Topf geschichtet; der Mullbeutel mit Senfkörnern wird obenauf gelegt, der mit dem Zucker aufgekochte Weinessig heiß darauf gegossen und der Topf nach dem Erkalten mit Pergamentpapier zugebunden.

Hagebutten.

$2^1/_4$ kg Hagebutten	2 g Zimmet
250 g Zucker	1 „ Nelken
4 *l* Wasser	$^1/_4$ abgeschälte Citrone
$^1/_{16}$ *l* Weinessig	$^3/_{16}$ *l* Weinessig.
2 kg Zucker	

Kosten: M. 3,20. — Bereitung: 2 Tage.

Die vorbereiteten Früchte werden gewaschen und mit kochendem Zuckerwasser (dem man etwas Essig zusetzen kann) gekocht, bis sie sich mit einem Holzspänchen leicht durchstechen lassen. Sie werden recht trocken abgetropft. Der Zucker muß sich in $^5/_8$ *l* Hagebuttenkochwasser auflösen, wird geschäumt, mit einem Beutelchen Zimmet, Nelken, Citronenschale und $^3/_{16}$ *l* Essig bis zum zweiten Grade eingekocht; dahinein werden die Früchte geschüttet. Der Kessel ist etwas zu schwenken, damit sich die Früchte füllen. Sie werden nun in Gläser gefüllt und der Saft der Früchte nach einigen Tagen nochmals aufgekocht. Der Saft der Hagebutten in den Gläsern muß so reichlich sein, daß er die Früchte bedeckt, sonst werden diese unansehnlich. Man verschließt die Gläser nach Angabe, kann auch die Hagebutten in Büchsen füllen und diese zugelötet $^1/_2$ Stunde nachkochen.

Himbeeren in Gelee.

$1^1/_2$ kg rote Johannisbeeren = 750 g Saft	$1^3/_4$ kg Zucker
500 g weiße Johannisbeeren = 250 g Saft	1 „ große Himbeeren.

Kosten: M. 3,65. — Bereitung: 12 Stunden.

Die abgestreiften Johannisbeeren müssen in einem Topfe auf dem Feuer platzen, der Saft wird durch ein Tuch gepreßt, der Zucker darin aufgelöst, 5 Minuten gekocht, die festen Himbeeren (es dürfen keine ganz reifen Früchte sein) wellen kurze Zeit darin auf und werden mit einem Schaumlöffel in Gläser gefüllt. Der Saft wird eingekocht, bis ein Tropfen auf dem Teller Form behält, und lauwarm über die Früchte gefüllt. Die Gläser verschließt man nach Angabe.

Himbeergelee.

1 kg Himbeersaft	750 g Zucker
500 g weißer Johannisbeersaft	Weißes Papier, 1 Eßl. Rum.

Kosten: M. 3,10. — Bereitung: 12 Stunden.

Himbeer- und Johannisbeersaft werden gemischt und wie Johannisbeergelee weiter bereitet.

Himbeeressig
Himbeermarmelade } s. Restverwendung Himbeergeleerückstand.

Himbeersaft roh zu bereiten.

1½ kg Himbeeren	35 g Weinsteinsäure
1 *l* Wasser	1⅞ kg Streuzucker.

Kosten: M. 3,10. — Bereitung: 25 Stunden.

Die Himbeeren werden in einem Steintopf mit dem Wasser, in welchem die Weinsteinsäure aufgelöst wurde, übergossen und 24 Stunden zugedeckt hingestellt. Dann drückt man den Saft durch ein Tuch, so daß aller Saft daraus gewonnen wird und rührt ihn mit dem Zucker ½ Stunde. Man füllt recht trockene Flaschen mit dem Saft ¾ voll und verschließt sie lose mit einem Korken oder mit Watte. Der Saft muß 8 Wochen stehen, bevor man ihn benutzen kann. Beim Verwenden gießt man ihn durch ein Sieb, da sich die ausgegorene Masse obenauf setzt.

Walderdbeersaft roh zu bereiten. Ebenso von Walderdbeeren.

Johannisbeeren, ausgekernte, in Gelee.

2½ kg rote Johannisbeeren	1¼ kg Zucker
1 „ weiße Johannisbeeren	Weißes Papier, 1 Eßl. Rum.

Kosten: M. 3,75. — Bereitung: 8 Stunden.

Die Johannisbeeren werden abgestreift und die größten roten Beeren ausgesucht. Die weißen und kleinen roten Johannisbeeren werden in einem Porzellantopfe im Wasserbade zum Platzen ge-

bracht und auf ein Tuch geschüttet. Unter diesem befindet sich ein Napf mit dem klein geschlagenen Zucker, der sich in dem durchlaufenden Safte auflöst. Die ausgelesenen, großen roten Kirschjohannisbeeren werden mit Federposen (zugespitzten Gänsefedern) ausgekernt; der im Saft geschmolzene Zucker wird schnell mit den ausgekernten Johannisbeeren klar und durchsichtig gekocht. Sobald das erreicht ist, nimmt man die Beeren mit dem Schaumlöffel heraus und kocht den Saft so lange, bis ein Tropfen auf einem Teller Form behält, was gewöhnlich schon erreicht ist, wenn die Beeren durchsichtig sind. Dann schüttet man den Saft über die Beeren, schüttelt diese hin und her, damit sie sich füllen und bringt diese Mischung in Gläser, die man mit Rumpapier bedeckt und mit Blase zubindet. Man hüte sich vor zu langem Kochen, da sonst die Farbe ganz dunkel und das Gelee sirupartig wird. Man kann aber auch einfach den Zucker mit Wasser läutern, auf den zweiten Grad einkochen, die ausgekernten Johannisbeeren darin klar kochen, in Gläser füllen und diese wie oben zubinden.

Berberitzen, ausgekernte, macht man ebenso ein, nur läßt man die Beeren an den Stielen, um sie zu Garnituren zu verwenden.

Johannisbeergelee.

$2^1/_2$ kg Johannisbeeren
2 „ Zucker
Weißes Papier, 1 Eßl. Rum.

Kosten: M. 3,50. — Bereitung: 12 Stunden.

Die Beeren, rote und weiße (oder nur rote) werden gewaschen und abgestreift. Hat man nicht Zeit sie langsam im Wasserbade platzen zu lassen, so giebt man soviel Wasser in ein sauberes Gefäß, daß der Boden bedeckt ist, schüttet die Beeren hinein, bringt sie auf das Feuer und schüttelt sie, wenn sie anfangen zu kochen. Wenn sie geplatzt sind, läßt man die Masse durchlaufen, vermischt sie mit dem klein geschlagenen Zucker, welcher sich allmählich in dem Saft auflöst. Man kocht den Saft dann kaum 5 Minuten, macht auf einem Teller eine Probe auf seine Dichtigkeit und gießt ihn in die bereit stehenden Geleegläser. Nach dem Erkalten mit Rumpapier bedeckt, mit Pergamentpapier zugebunden oder mit Seidenpapier überklebt.

Einfacheres Verfahren: 500 g Johannisbeeren vermischt man mit 500 g Streuzucker, läßt sie eine Nacht stehen und kocht die Früchte in einem blanken Kessel bis sie ganz klar und zerkocht

sind, gießt sie auf ein feines Haarsieb und füllt den Saft in Gläser, die man, wenn das Gelee erstarrt ist, nach Angabe verschließt.

Johannisbeersaft.

5 kg Johannisbeeren
625 g Zucker
$^1/_8$ *l* Wasser.

Kosten: M. 4,45 — Bereitung: 6 Stunden.

Dieser Saft wird gewonnen wie der zum Gelee oder ausgepreßt. Dann kocht man ihn auf, fügt 2 *l* desselben zu dem geläuterten Zucker, schäumt ihn nach 10 Minuten und füllt ihn in reine Flaschen, die vorher auf reinem Papier stehend auf dem Herd ganz durchwärmt sind. Nachdem der Saft erkaltete, werden die Flaschen verkorkt und zugelackt. Der Saft wird kühl aufbewahrt.

Himbeersaft läßt sich ebenso bereiten.

Julienne oder getrocknetes Suppengemüse.

2 mittelgroße Sellerieknollen	1 kleiner Kopf Weißkohl
4 große Mohrrüben	4 große Petersilienwurzeln
4 Porree	20 g Petersilie.

Kosten: M. 0,75. — Bereitung: 2 Tage.

Alles wird gewaschen, geputzt, nochmals sauber gewaschen, abgetrocknet und in gleichmäßige feine Streifchen gehobelt, die Petersilie verlesen. Das Gemüse wird auf Papier liegend an warmem Orte, etwa in einem abgekühlten Bratofen getrocknet, an der Luft nachgetrocknet und wie frisches Suppengrün, auch als Suppeneinlage verwendet.

Kaviar konservieren.

500 g Kaviar
2 kleine Büchsen
Eis.

Kosten: M. 12,00. — Bereitung: 1 Stunde.

Sehr trockener Kaviar wird in Büchsen gefüllt, diese werden zugelötet und in Eis vergraben aufgehoben.

Kirschen.

(Süße, Natt- oder Amarillen- oder Glas- oder kleine saure Kirschen in Gläsern.)

$2^1/_2$ kg Kirschen	1 Musselinbeutelchen mit 50 g zerstoßenen Kernen
$2^1/_2$ „ Zucker	
$1^1/_4$ *l* Wasser	Weißes Papier, 1 Eßl. Rum.

Kosten: M. 4,85. — Bereitung: 2 Tage.

1. Tag. Der Zucker wird mit dem Wasser bis zum zweiten Grade gekocht. Die Kirschen werden vorbereitet und die Kerne mit einem Kirschauskerner entfernt. Die Kirschen bleiben ausgekernt $^1/_2$ Stunde liegen. Dann nimmt man sie mit einem Porzellanschäumer aus dem abgesetzten Saft (den man zurückstellt) und legt sie mit dem Musselinbeutelchen in den Zucker. Wenn sie einige Male übergewellt sind, schäumt man sie und kocht sie vorsichtig, bis sie klar sind; dann gießt man sie in einen Porzellannapf.

2. Tag. Die Kirschen werden auf ein Porzellansieb gegossen, der abgesetzte Saft wird dick eingekocht. Darauf werden die Kirschen wieder hineingeschüttet und dürfen nur einige Minuten ziehen, aber nicht kochen. Der Schaum, der sich etwa bilden sollte, wird abgefüllt. Nachdem sie ausgeschüttet, werden sie mit allem Saft in Gläser gefüllt, ein Rumpapier wird darauf gelegt, die Gläser werden mit Blase verbunden. Man streut auf das Rumpapier gern noch eine Lage Zucker.

Kirschen mit Salicyl.

3 kg saure Kirschen
$1^1/_2$ „ Streuzucker
3 g Salicyl.

Kosten: M. 4,95. — Bereitung: 7—8 Tage.

Recht fleischige saure Kirschen werden ausgesteint, in einen Steintopf gethan, mit dem Zucker vermischt und eine Nacht zugedeckt kühl gestellt. Am andern Tage löst man das Salicyl mit 3 Eßlöffel von dem Saft auf, rührt es unter die Kirschen und bindet den Topf mit Pergamentpapier zu. Jeden zweiten Tag müssen die Kirschen umgerührt werden, bis der Saft die Frucht bedeckt. So zubereitet hält sich das Kompott vorzüglich. Wohlschmeckender und ausgiebiger ist es, wenn man das notwendige Kompott aus dem Topfe nimmt, dasselbe mit etwas Wasser (für 4 Personen $^1/_8$ *l*) verdünnt, die Kirschen durchschmort und die Sauce mit 1 Theelöffel Stärkemehl seimig kocht.

Kirschsaft.

5 kg saure Kirschen = 2 *l* Saft
500 g Zucker } geläutert.
$^3/_{16}$ *l* Wasser }

Kosten: M. 4,40. — Bereitung: 3 Stunden.

Die Kirschen werden vorbereitet, entstielt, in einem Steinmörser gestoßen und ausgepreßt oder durch die Fruchtpresse genom-

men. Der Zucker wird geläutert und zum zweiten Grade gekocht, der Kirschsaft 1/4 Stunde unter Schäumen damit dick gekocht, in geschwefelte Flaschen gefüllt; diese werden erkaltet nach Angabe geschlossen.

Kräuteressig. Für 4 Liter.

50 g Pfefferkraut	50 g Zwiebelscheiben
50 „ Esdragon	50 „ Schalotten
50 „ Pimpinellen	10 „ Salz
10 „ Münze	4 l Weinessig.
2 „ Melisse	

Kosten: M. 1,95. — Bereitung: 14 Tage.

Die Kräuter werden vor der Blüte gepflückt und in Sträußchen 3 Tage in der Sonne getrocknet. Nachdem sie von den Stielen befreit wurden, wiegt man sie und thut sie mit den geschälten, geschnittenen Zwiebeln und geschälten Schalotten in weithalsige Gläser, fügt etwas Salz und den Essig hinzu, destilliert den Essig 14 Tage in der Sonne, gießt ihn durch Filtrierpapier und hebt ihn in zugekorkten Flaschen auf.

Esdragonessig. Man kann den Essig auch nur von Esdragon bereiten und nimmt auf 1 l 50 g Esdragonblätter.

Kräuter in Öl.

50 g Esdragon	40 g Schalotten
50 „ Pimpinellen	8 Sardellen
20 „ Portulak	4 Eßl. Kapern
10 „ Majoran	125 g Öl.
10 „ Pfefferkraut	

Kosten: M. 1,65. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Kräuter werden gut ausgestäubt und mit einem Tuch sauber gerieben, darauf ebenso wie die Schalotten, Sardellenfilets und Kapern gewiegt, alles wird mit dem Öl genau vermischt und in einem Glase mit eingeschliffenem Stöpsel zu gelegentlichem Gebrauch verwahrt. Man verwendet diese Kräuter als Zuthaten zu Ravigotte- oder Remouladensauce.

Kräuter oder Thees zu trocknen.

(Majoran, Mint, Pfefferkraut, Thymian und alle Thees.)

Kräuter und Thees werden bei trockenem Wetter vor der Blüte geschnitten, der Staub wird so viel wie möglich durch Abschütteln entfernt. Man bindet kleine Sträußchen aneinander und hängt sie

in die Sonne, bis sie trocken sind. Dann reibt man die Blätter von den Stielen und verwahrt sie in Büchsen oder hebt sie mit den Stielen in luftigen Beuteln auf.

Kräuterpuree oder Petersilienpuree.

500 g Kräuter oder Petersilie	5 l Wasser
50 „ Salz	4 kleine Büchsen oder Gläser.

Kosten M. 1,60. — Bereitung: 2 Stunden.

Kräuter oder Petersilie werden nach dem Verlesen in Salzwasser überwellt, auf ein Sieb gethan und durchgerieben, das Wasser wird weggeschüttet. Dann werden sie in Büchsen oder Gläser gefüllt, die Büchsen verlötet, die Gläser mit Watteverschluß versehen und $^1/_2$ Stunde nachgekocht.

Kürbis.

Ein Kürbis in Streifen geschnitten oder mit dem Kartoffelbohrer zu Kugeln ausgestochen, dann gewogen und gerechnet auf:	$1^1/_2$ kg Zucker
	$^3/_4$ l Wasser
$1^1/_2$ kg Kürbis	Die Schale einer halben Citrone, 1 Stückchen Jngwer und 1 Stück Zimmet, 4 Nelken (in einem Mullbeutel)
4 l Essig	Weißes Papier, 1 Eßl. Rum.

Kosten: M. 2,20. — Bereitung: 2 Tage.

1. Tag. Den vorbereiteten Kürbis übergießt man mit leichtem Essig, so daß er ganz davon bedeckt ist. Am 2. Tage läutert man den Zucker mit kaltem, frischem Wasser und läßt den Gewürzbeutel mitkochen. Der inzwischen auf einem Durchschlage abgelaufene Kürbis kocht in dem Zucker so lange, bis er möglichst klar ist. Man nimmt ihn dann mit dem Schaumlöffel heraus und kocht den Saft dicklich ein, gießt ihn nach dem Erkalten ohne Gewürze über die in Gläser gepackten Kürbisstücke, überdeckt diese mit Rumpapier und verschließt die Gläser mit Pergamentpapier.

Mandeln.

60 Stück Mandeln	750 g Zucker } geläutert
125 g Holzasche	$^1/_2$ l Wasser } geläutert
4 l Wasser	$^1/_4$ Theel. Bischofextrakt.

Kosten: M. 1,05. — Bereitung: 4 Tage.

Die Mandeln müssen noch unreif sein, sich aber gut durchstechen lassen. Holzasche wird mit 4 l Wasser übergossen so lange gekocht, bis die Mischung sich fettig anfühlt. Dann schüttet

man die Mandeln hinein und kocht sie so lange, bis sich die pelzige Schale ablösen läßt; nach dem Abziehen legt man sie in frisches Wasser. Nun setzt man die Mandeln, nachdem man sie durchstochen hat, in heißem Wasser auf und läßt sie so lange ziehen, bis sie weich sind (sie dürfen aber nicht kochen), gießt sie ab und läßt sie in frischem, kaltem Wasser bis zum anderen Tage stehen. Am 2. Tage werden sie abgetrocknet und mit geläutertem, erkaltetem Zucker übergossen. Am 3. Tage wird der Zucker aufgekocht und nach dem Erkalten über die Früchte gegossen. Am 4. Tage wird der Zucker bis zum zweiten Grade gekocht, mit Bischofextrakt gemischt und nach dem Erkalten über die in Gläser gefüllten Mandeln gethan, die dann mit Blase verbunden werden.

Marmelade, gemischte.

5 kg gemischte Früchte (Äpfel, Quitten, Melonen, Reineclauden, Birnen)	5 g Zimmet
4 l Wasser	2½ kg Streuzucker
	Weißes Papier, 1 Eßl. Rum.

Kosten: M. 6,10. — Bereitung: 5 Stunden.

Die Früchte werden von Blüten und Stielen befreit, mit der Schale klein geschnitten, in einem Kessel mit Wasser und Zimmet zugedeckt weich gekocht, durch ein Drahtsieb gestrichen, mit Streuzucker auf dem Feuer dick gerührt, in Gläser gefüllt, mit einem Rumpapier bedeckt; die Gläser verschließt man nach Angabe. Man kann diese Marmelade auch mit Cochenille rot färben.

Meerrettich zu trocknen.

Meerrettich wird geschält, in Stücke geschnitten, in Essig getaucht und auf weißem Papier im Ofen getrocknet. Man stößt den trockenen Meerrettich im Mörser, siebt ihn und hebt ihn zum Gebrauch in verkorkter Flasche auf. Beim Gebrauch feuchtet man das Pulver mit kalter Bouillon, Essig oder Milch an und verwendet es zu Sauce oder zu Meerrettich und Äpfel.

Melone I.

1½ kg Melone, geschält	⅝ l Wasser
125 g Zucker	⅛ „ Weinessig
3 l Wasser	Weißes Papier, 1 Eßl. Rum.
1½ kg Zucker	

Kosten: M. 4,25. — Bereitung: 4 Tage.

1. Tag. Reife, aber noch feste Melonen werden geschält,

halbiert, mit einem silbernen Löffel ausgehöhlt, in gleichmäßige Stücke geschnitten und einigemale in kochendem Zuckerwasser übergewellt, bis alle Stücke gleichmäßig weich sind. Dann legt man sie auf ein sauberes Tuch zum Abtropfen und darauf in eine Porzellanschale. Zucker, Wasser und Essig werden zum zweiten Grad gekocht und nach dem Erkalten darübergegossen. 2. Tag. Der Zucker wird abgegossen, wieder auf den zweiten Grad gekocht, geschäumt und kalt abermals über die Fruchtstücke gegossen. Zwei Tage bleiben die Früchte so stehen. 4. Tag. Man kocht den Saft dick ein, die Früchte kochen unter Abschäumen einige Minuten darin zu bernsteinartiger Farbe. Nachdem sie in Gläser gepackt, gießt man den dick eingekochten Saft darauf. Man verschließt die Gläser mit Pergamentpapier, nachdem man ein Rumpapier darauf legte und einige Rohrstäbchen darüber preßte, um die Früchte unter Saft zu halten.

Melone II.

$1^1/_2$ kg Melone, geschält
3 *l* Weinessig
$1^1/_2$ kg Zucker.

Kosten: M. 5,25 — Bereitung: 30 Stunden.

Man bereitet die nicht zu reifen Melonen wie in vorigem Recepte vor, übergießt die Melonenstücke mit Essig, deckt sie zu und läßt sie 24 Stunden stehen. Darauf gießt man den Essig ab und mischt die Melonen mit dem Zucker, läßt sie 3 Stunden stehen, kocht sie dann in ihrer eigenen Flüssigkeit in einem Messingkessel, bis sie klar sind, und füllt sie erkaltet in Gläser, die man wie oben verschließt.

Mirabellen.

$3^1/_2$ kg Mirabellen
$1^7/_8$ „ Zucker
$^7/_8$ *l* weiches Wasser.

Kosten: M. 3,40. — Bereitung: 2 Stunden.

Gelbe reife, aber noch feste, kleine runde Pflaumen werden einigemale durchstochen, in frisches Wasser gelegt und in heißem Wasser eine halbe Minute überwellt, dann in kaltes Wasser gelegt, auf einem Tuch abgetrocknet und in Büchsen oder Gläser gefüllt. Der geläuterte Zucker wird darüber gegossen, die Büchsen werden zugelötet und $1^1/_4$ Stunde bezw. 3 Stunden nachgekocht oder die Gläser nach Angabe verschlossen und in Dunst oder in strömenden Dampf gestellt.

Mixed-Pickles.

15 kleine Karotten	1 l Weinessig
20 Stück rote Radieschen	30 kleine Pfeffergurken
30 kleine Bohnen	15 Stück unreifer türkischer Weizen oder Mais
100 g Sellerie	20 g Salz
1 kleiner Kopf Blumenkohl	5 „ Zucker
10 g Salz } 1 l Wasser }	1 Pfefferschote
20 Stück Perlzwiebeln	2 Gewürzdosen
20 „ Schalotten	1 Prise Cayennepfeffer.
20 „ Champignons	

Kosten: M. 2,65. — Bereitung: 6 Tage.

Alle Gemüse werden sorgfältig vorbereitet, die Karotten bunt geschält, die Radieschen eingekerbt, die Bohnen in 3 cm lange Stücke schräg geschnitten, der Sellerie zu kleinen Kugeln ausgebohrt. Zuthaten 1—5 werden in Salzwasser ziemlich, aber nicht ganz gar gekocht und dann auf ein Tuch gelegt; der Blumenkohl wird hübsch zerlegt. Perlzwiebeln, Schalotten und Champignons kochen in Essig auf, Gurken und türkischer Weizen werden 12 Stunden vorher mit 10 g Salz eingesalzen, dann abgetrocknet. Man packt nun alle vorbereiteten Zuthaten bunt durcheinander in Gläser und gießt $^3/_4$ des Essigs, der mit 10 g Salz, Zucker und Gewürzen aufkochte, darüber. Nach 5 Tagen gießt man den Essig ab, vermehrt ihn, kocht ihn auf, schäumt ihn und gießt ihn nach dem Erkalten wieder über die Gemüse, die gut mit Essig bedeckt nach Angabe zugebunden werden.

Mohrrüben, junge (Karotten).

$2^1/_2$ kg junge Mohrrüben (Karotten)	4 l Wasser
	10 g Salz
40 g Salz	$1^1/_2$ l Wasser.

Kosten: M. 1,50. — Bereitung: 3 Stunden.

Die Rübchen müssen von gleicher Größe, recht klein und jung sein. Die größeren müssen für sich geschnitten und verwendet werden. Die Rüben werden vorbereitet, schnell gewaschen und in 4 l Salzwasser halb gar gekocht. In die Büchsen füllt man sie mit einem Theelöffel ein und zwar die untere Schicht die Spitzen nach oben, die zweite Schicht die Spitzen nach unten und so fort bis zu $^3/_4$ des Büchseninhaltes, übergießt sie mit erkaltetem Salzwasser und läßt sie $^1/_2$ bezw. $^3/_4$ Stunden nach dem Zulöten nach-

kochen. Man kann auch **Rüben und Schotenkerne** zusammen in Büchsen einmachen.

Morcheln.

6 kg Morcheln	15 g Salz
75 g Salz	$1^1/_2$ *l* Wasser.

Kosten: M. 7,25. — Bereitung: 5 Stunden.

Die Morcheln, welche möglichst sandfrei gekauft werden müssen, sind feiner und vorteilhafter in kleiner Art. Man wartet deshalb mit dem Einmachen nicht bis zu Ende der Hauptzeit. Den etwas teureren Preis, den man vielleicht anlegen muß, rechtfertigt die jüngere Ware, sie fällt weniger zusammen, ist also ausgiebiger. Die sogenannten Moosmorcheln sind die besten, denn sie sind auf dem Moosboden des Waldes gewachsen und haben keinen Sand. Nachdem die vorbereiteten Morcheln in die Büchsen gefüllt wurden, gießt man abgekochtes Salzwasser darauf, läßt die Büchsen zulöten und je nach der Größe 1 bis 2 Stunden nachkochen.

Morcheln zu trocknen.

$2^1/_2$ kg Morcheln
Faden und lange Nadel.

Kosten: M. 3,00. — Bereitung: 4 Tage.

Die äußeren Enden der Stiele der möglichst sandfreien Morcheln werden abgeschnitten und die Morcheln ungewaschen auf einen starken Faden aufgezogen, indem man sie durchsticht. Dann hängt man die Morchelkette in die Sonne und läßt die Morcheln so lange hängen, bis sie ganz ausgetrocknet sind.

Champignons und **Steinpilze** zu **trocknen** wie Morcheln. Man schneidet die Pilze in Scheiben, damit sie schneller austrocknen. Aus den getrockneten Champignons, welche gestoßen und gesiebt werden, bereitet man ein schmackhaftes **Pastetenpulver** von Champignons zu feinen Farcen.

Nüsse, schwarze. (Vorrat.)

1 Schock unreife Nüsse = 1 kg	$1^1/_2$ kg Zucker
250 g Zucker	$^3/_4$ *l* Wasser
4 *l* Wasser	1 g Zimmet
30 Nelken	$^1/_4$ Citronenschale
20 g Kaneel	2 Nelken.

Kosten: M. 5,30. — Bereitung: 18 Tage.

Die Nüsse müssen zwar **ausgewachsen**, dürfen aber innen noch nicht holzig sein. 1.—14. Tag. Die Nüsse werden mit einer Gabel viermal durchstochen und 14 Tage in zweimal täglich zu wechselndes kaltes Wasser gelegt. 15. Tag. Man blanchiert die Nüsse in reinem Wasser, setzt sie dann kalt in Zuckerwasser auf, läßt sie 5 Minuten überwellen und in kaltem Wasser abkühlen. Dann steckt man in jede Nuß entweder eine Nelke oder ein Stückchen Kaneel. Der Zucker wird bis zum ersten Grade geläutert, mit Zimmet, Citronenschale und 2 Nelken heiß über die Nüsse gegossen, die bis zum folgenden Tage damit stehen bleiben. 16. Tag. Der Zucker wird abgegossen, zum zweiten Grade eingekocht, geschäumt und erkaltet über die Nüsse gegossen. 17. Tag. Ebenso verfahren. 18. Tag. Der Zucker wird abgegossen und abermals dick eingekocht. Die Nüsse kocht man einigemale darin auf, legt sie in Gläser, kocht den Saft siruptartig ein, füllt ihn über die Nüsse, die mit Blase zugebunden werden. Oben müssen die Früchte etwas beschwert werden, damit sie unter dem Saft bleiben.

Nüsse, weiße. Die Nüsse werden geschält und in weiches Wasser mit 1 g Alaun (4 *l* auf 1 g) geworfen. Darin überwellt man sie, wässert sie und behandelt sie genau wie schwarze Nüsse.

Orangen, grüne oder kleine gelbe (Chinois).

(Vorrat.)

60 kleine Orangen
1½ kg Zucker
¾ *l* Wasser.

Kosten: M. 10,05. — Bereitung: 13 Tage.

1. Tag. Die Orangen werden mit einer Gabel gut durchstochen, kalt aufgesetzt und 5 Minuten in Wasser überwellt. Dann legt man sie 10 Tage in zweimal täglich zu wechselndes Wasser. 11. Tag. Der Zucker wird geläutert und kalt auf die abgetrockneten Orangen gegossen. 12. Tag. Der Zucker wird abgegossen, aufgekocht, geschäumt, bis zum zweiten Grade gekocht und kalt auf die Orangen gegossen. 13. Tag. Man kocht den Zucker dick, läßt die Früchte einigemale darin aufkochen, so daß sie klar werden, füllt sie in Gläser, den dicken, nachgekochten Zucker darauf und bindet die Gläser nach Angabe mit Blase zu.

Orangenmarmelade.

12 bittere Orangen
9 Apfelsinen
2 Citronen
Zucker nach Gewicht der Früchte, ungefähr $2^1/_2$ kg
$1^1/_4$ *l* Kochwasser (knapp, auf 500 g Früchte)
Weißes Papier, 1 Eßl. Rum.

Kosten: M. 4,15. — Bereitung: 8 Stunden.

12 bittere Orangen, 9 Apfelsinen und 2 Citronen ergeben eine sehr gute Mischung. Zunächst wiegt man die ganzen Früchte und nimmt die gleiche Menge Zucker, thut die ganzen Früchte nur mit einem Tuch leicht abgerieben in eine Kasserolle, übergießt sie mit kaltem Wasser, bringt dasselbe zum Kochen, schüttet es ab, gießt frisches Wasser darüber und kocht die Früchte, bis sich deren Schalen mit einem Stecknadelknopf leicht durchstechen lassen. Nun legt man sie zum Abtropfen auf ein Tuch, schneidet sie in sehr dünne Schnitzel, beseitigt die Kerne, legt die Schnitzel in eine Kasserolle, gießt auf je 500 g Früchte $^1/_8$ *l* von dem letzten Kochwasser, fügt 250 g Zucker hinzu und läßt sie $^1/_2$ Stunde leise kochen. Dann thut man den übrigen, in $^1/_8$ *l* Kochwasser auf 500 g gelösten Zucker daran und kocht die Marmelade unter fleißigem Umrühren, bis sie geleeartig breit vom Löffel fällt, worauf man sie in Gläser füllt, erkalten läßt, mit Rumpapier belegt und nach Angabe verschließt. Liebt man die Marmelade süßer, so nimmt man auf je 500 g Früchte 750 g Zucker. Wünscht man keine Schalenstückchen in der Marmelade, so reibt man die Früchte nach dem Weichkochen durch ein Drahtsieb; liebt man nur einige Schalenstückchen darin, so fügt man sie nachträglich recht fein geschnitten nach Belieben hinzu.

Perlzwiebeln.

500 g Perlzwiebeln
30 „ Salz
$^1/_2$ *l* Weinessig
5 g Salz
2 weiße Pfefferkörner.

Kosten: M. 1,00. — Bereitung: 4 Tage.

Die Zwiebeln werden nach Angabe vorbereitet. Man ordnet sie in größere und kleinere und thut sie in verschiedene kleine Gläser. Dann kocht man Essig mit Salz und Pfefferkörnern auf und gießt ihn nach dem Erkalten auf die Zwiebeln. Nach 3 Tagen kocht man den Essig von neuem auf, schüttet die Zwiebeln, zuerst die größten, nach einander hinein, läßt sie einmal überwellen,

legt sie zurück in die Gläser, schüttet dann den erkalteten Essig darauf und bindet die Gläser mit Pergamentpapier zu. Der Essig muß sehr reichlich über den Zwiebeln stehen, da diese viel einsaugen und, wenn Flüssigkeit fehlt, gelb werden.

Petersilie in Butter.

150 g Petersilienblätter
250 „ Butter
4 kleine Büchsen oder Gläser.

Kosten: M. 1,10. — Bereitung: 2 Tage.

Die Butter wird geschmolzen, mit heißem Wasser aufgekocht und bis zum nächsten Tage zum Erstarren hingestellt. Die Petersilie wird verlesen auf ein Brett in die Sonne gelegt. Am nächsten Tage wird sie fein gewiegt, die Butter sorgfältig trocken vom Bodensatz abgenommen und in einer Porzellankasserolle erwärmt, bis sie still ist und keine Feuchtigkeit mehr hat. Dann thut man die Petersilie hinein, läßt sie mit Butter aufwallen, schüttet die Mischung in Büchsen oder Gläser, die man nach Angabe verschließt, kocht sie $1/2$ Stunde und verwendet sie im Winter statt frischer.

Kräuter werden ebenso behandelt.

Petersilie in Salz. Die frische Petersilie wird 1 Tag in die Sonne gelegt und dann schichtweise mit Salz in Gläser, die man nach Angabe verschließt, fest eingefüllt.

Petersilie im Winter zu ziehen. Dicke Petersilienwurzeln schneidet man in der Mitte durch, höhlt sie aus, legt einen feinen Bindfaden, an dem zwei Schlingen sind, um die Wurzeln, hängt sie, die Krone nach unten, auf und giebt täglich etwas Wasser hinein. Die junge Petersilie wächst an der Spitze heraus, nur darf sie kein Frost treffen.

Pfeffergurken.

$1^1/_2$ Schock kleine Pfeffergurken
20 g Salz
1 *l* Wasser
2 Eßl. Pfefferkörner
1 „ Meerrettichwürfel

3 Lorbeerblätter
1 Bündelchen Dill u. Pfefferkraut oder Esdragon
1 *l* Weinessig
10 g Salz.

Kosten: M. 2,05. — Bereitung: 2—5 Tage.

Die Gurken werden sauber gebürstet und eine Nacht in Salz-

wasser gelegt; dann schichtet man sie mit den Zuthaten in ein Glas, kocht den Essig mit Salz auf und gießt ihn heiß über die Gurken; nach einigen Tagen kocht man den Essig wieder auf und gießt ihn wieder heiß darüber. Wünscht man die Gurken weicher, so läßt man sie einmal mit aufkochen. Nach dem Abkühlen verschließt man sie mit Pergamentpapier. Grün werden die Gurken durch Ziehen in einem Kupfer- oder Messingkessel, was aber gesundheitsschädlich und für zarte Magen nicht zu empfehlen ist.

Pfirsiche in Gelee.

30 kleine Pfirsiche
45 große „
2 kg Zucker
Weißes Papier, 1 Eßl. Rum
$1^1/_2$ l Wasser.

Kosten: M. 13,50. — Bereitung: 2 Tage.

Wie Aprikosen, nur werden zu dem Saft auch die kleinen Früchte geschält.

Pflaumen, geschälte.

$3^1/_2$ kg ungar. Pflaumen
Kochendes Wasser nach Bedarf
250 g Streuzucker
60 Pflaumenkerne
$1^7/_8$ kg Zucker
$^1/_2$ l Wasser
$^1/_8$ „ Weinessig
3 g Zimmet.

Kosten: M. 3,70. — Bereitung: 2 Stunden.

Große ungarische Pflaumen werden 10 Stück zur Zeit in kochendes Wasser geworfen, die dadurch gelöste Haut wird schnell abgezogen, der Kern durch einen Schnitt an der Seite herausgenommen und die Pflaumen in die Büchsen gethan. Ist eine Schicht Pflaumen gepackt, so siebt man Zucker darüber, damit sie sich nicht färben, und fährt so weiter fort. Es ist schmackhaft, einen Teil der Kerne aufzuschlagen, abzuziehen und zwischen die Früchte zu streuen. Den Zucker kocht man bis zum zweiten Grade mit Wasser, Essig und Zimmet, entfernt diesen dann und gießt den Zucker über die Pflaumen. Die ganze Behandlung muß sehr schnell geschehen, da die Pflaumen sich an der Luft bald braun färben und dann unansehnlich sind. Man läßt die Büchsen nach dem Zulöten $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden nachkochen und beendet sie nach Angabe. Man kann die Kerne auch in den Pflaumen lassen; alsdann braucht man nur $1^1/_2$ kg.

Pflaumen in Essig.

3 kg Pflaumen	16 g Zimmet } in einem
$1^1/_4$ l Weinessig	8 „ Nelken } Mullbeutel.
$1^1/_4$ kg Zucker	

Kosten: M. 3,40. — Bereitung: 14 Tage.

Die Pflaumen werden sauber abgewischt, mit einem neuen Holzzahnstocher einigemale durchstochen und in einen Steintopf gelegt. Der Essig wird mit Zucker und den Gewürzen gekocht, geschäumt und nach dem Erkalten über die Früchte gegossen, die man zugedeckt 8—14 Tage stehen läßt. Dann schüttet man sie auf einen Durchschlag, läßt den Saft ablaufen und erhitzt ihn. Die Pflaumen werden einige Minuten darin gekocht, bis sie leichte Risse bekommen. Dann legt man sie in Gläser oder Töpfe, kocht den Saft bis zum zweiten Grade und gießt ihn nach dem Erkalten über die Früchte, legt Kreuzhölzchen darüber, die sie unter dem Saft halten und bindet die Gefäße mit Pergamentpapier zu. Der Gewürzbeutel kann hinein gelegt werden.

Pflaumen in Rotwein.

3 kg reife Pflaumen	$^3/_4$ l Rotwein
10 g Zimmet	$^3/_4$ „ Weinessig
5 „ Nelken	$1^1/_2$ kg Zucker.

Kosten: M. 4,40. — Bereitung: 2 Tage.

Alle Pflaumen werden mit Hölzchen durchstochen, die Hälfte davon wird mit kleinen Stückchen Zimmet und Nelken gespickt. Wein, Essig und Zucker werden gekocht und abgeschäumt; man thut die Pflaumen hinein, läßt sie aufwellen, nimmt sie, sobald sie platzen oder Risse bekommen, heraus und legt sie in Gläser. Der Saft muß bis zum zweiten Grade einkochen und wird nach dem Erkalten auf die Früchte gegossen. Man verschließt die Gläser mit Pergamentpapier.

Pflaumenmus.

10 kg Pflaumen	1 Citronenschale
$2^1/_2$ g gestoßene Nelken	5 grüne Walnüsse oder deren
$2^1/_2$ „ Ingwer	Schalen.

Kosten: M. 4,25. — Bereitung: 10—12 Stunden.

Die Pflaumen werden mit einem Tuch abgerieben, von den Kernen befreit und in einen Kessel gethan. Mit einer spartelförmigen Muskelle werden sie nach dem Zerkochen fortwährend ge-

rührt und beständig im Kochen erhalten. Nach etwa dreistündigem Kochen werden Gewürze und Nüsse hinzugefügt, das Mus wird noch so lange gekocht, bis es steif genug ist. Dann füllt man es in Steintöpfe und setzt dieselben, nachdem die Oberfläche glatt gestrichen wurde, in die Bratröhre, um das Mus übertrocknen zu lassen; nachher werden die Töpfe mit Pergamentpapier zugebunden. Ist die Farbe zu rot, so verdunkelt man dieselbe durch einen Zusatz von Fliederbeersaft oder kocht auch gleich 125 g Fliederbeeren mit ein. Um bei großer Menge das Anbrennen des Muses zu vermeiden, legt man auf den Boden des Kessels einige große gut gewaschene Kieselsteine; diese reiben beim Umrühren das sich ansetzende Mus immer wieder los. Man kann das Mus verfeinern, wenn man es durch ein grobes Sieb rührt. Um es billiger und süßer zu machen, zerkocht man mit dieser Masse 2½ kg gar gekochte, abgestreifte rote Rüben.

Preißelbeeren mit Zucker.

3½ kg Preißelbeeren	1¾ kg Zucker
½ l weiches kaltes Wasser	Weißes Papier, 1 Eßl. Rum.

Kosten: M. 2,70. — Bereitung: 3 Stunden.

Die Beeren werden nach Angabe vorbereitet. Die zu Boden fallenden Beeren kocht man auf und thut sie in einen Beutel, den man mit in den Kessel schüttet (der Saft befördert das Gelieren). Die oben schwimmenden Beeren läßt man gut abtropfen und schüttet sie in den inzwischen mit dem Wasser und Saft geklärten Zucker. Sobald sie klar gekocht und geschäumt sind, d. h. eine durchsichtige, hellrote Farbe haben, hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und läßt den Saft noch 15—20 Minuten einkochen, schüttet ihn über die Beeren, die man etwas mit dem Gefäß schüttelt, damit sie sich mit Saft füllen. Man füllt die Beeren in Gläser oder Töpfe, deckt, nachdem sie erkaltet, ein Rumpapier darauf und bindet sie mit Pergamentpapier zu.

Preißelbeermarmelade. Die so gekochten Preißelbeeren werden durch ein Haarsieb gerieben und zu Marmelade eingekocht.

Preißelbeeren ohne Zucker.

Preißelbeeren nach Belieben.

Bereitung: 2 Stunden.

Die vorbereiteten, gut abgetropften Preißelbeeren übergießt man mit kochendem Wasser, das man 10 Minuten darauf läßt.

Die überreifen und weniger guten Beeren kocht man auf, drückt sie durch einen Beutel und kocht den Saft unter Schäumen nochmals auf. Die anderen Beeren schüttet man auf ein Sieb, kocht sie einmal mit dem gewonnenen Saft auf und läßt die Beeren unter öfterem Umrühren erkalten, füllt sie in Gläser oder Töpfe, wobei der Saft überstehen muß, und bindet die Behälter mit Pergamentpapier zu. Beim Gebrauch süßt man die Preißelbeeren mit feinem Zucker.

Quitten.

1½ kg geschälte Quitten	1½ kg Zucker
1 Eßl. Weinessig	5 *l* Wasser.
1 Tropfen Cochenille	

Kosten: M. 2,25. — Bereitung: 3 Tage.

Die vorbereiteten Quitten werden geschält, in Viertel oder Achtel geschnitten und sofort in frisches Wasser mit Essig gelegt, dann in kochendem Wasser übergewellt. Man achte recht darauf, daß die Stücke gleichmäßig weich werden, was man mit einem Holzspan untersucht. Abfall und Schalen sind inzwischen mit Wasser ausgekocht, mit Cochenille gefärbt; der Zucker mit ¾ *l* dieses Wassers geläutert, dick eingekocht wird erkaltet und über die Früchte gefüllt. 2. Tag. Der Zucker wird aufgekocht, abgeschäumt, lauwarm auf die Früchte gefüllt. 3. Tag. In dem bis zum zweiten Grade eingekochten Zucker werden die Quitten dreimal aufgewellt, in Gläser gepackt und diese mit Blase verbunden.

Rebhühner und Krammetsvögel. Zu 6 Büchsen.

12 junge Rebhühner oder	50 g Suppengrün
24 Krammetsvögel	10 „ Salz
30 g Salz	¾ *l* Wasser
250 „ Butter	6 Büchsen.
2 Kalbsfüße	

Kosten: Rebhühner M. 19,15, Krammetsvögel M. 9,55.
Bereitung: 6 Stunden.

Das Geflügel wird vorbereitet und innen mit Salz ausgerieben; Flügel, Köpfe und Mägen von den Rebhühnern werden klein geschlagen. In brauner Butter wird das Geflügel schnell übergebraten, so daß es Farbe annimmt, was in 5—8 Minuten geschehen ist; dann legt man es auf einen Teller. In der Butter läßt man die Abfälle braun braten, ebenso die klein geschlagenen Kalbsfüße und das Suppengrün, gießt die Butter ab, das Wasser

mit Salz darauf und läßt alles 3 Stunden langsam kochen; dann gießt man die Brühe durch ein Sieb. Nun legt man die Blechbüchsen mit weißem Papier aus, das Geflügel hinein und überfüllt es mit der kräftigen Jus. Obenauf legt man ein Blatt Papier, läßt die Büchsen zulöten und die Rebhühner 1/2 Stunde, die Krammetsvögel 1/4 Stunde nachkochen. Beim Öffnen stellt man die Büchsen, nachdem das Fett abgenommen, einen Augenblick in heißes Wasser. Dann bereitet man für je eine Büchse eine Sauce von 20 g feiner Butter, 10 g Mehl, 1/8 l saurer Sahne, der Jus des Geflügels und erwärmt es darin, ohne daß es kocht. Die Krammetsvögel trocknet man ab und läßt sie in brauner Butter und geriebener Semmel heiß werden. Nach besonderer Methode konserviert von Max Müller in Gera.

Reineclauden.

3 1/2 kg Reineclauden	1 g Alaun
4 l Wasser	2 kg Zucker } geläutert.
250 g Zucker	1 l weiches Wasser }

Kosten: M. 4,40. — Bereitung: 2 1/2 Stunde.

Man säubert die noch festen Früchte einzeln mit einem Tuche, schneidet vom Stiel etwas mit der Schere ab und durchsticht mit einer sauberen Kopfnadel jede Frucht bis auf den Kern. Inzwischen kocht man das Wasser mit 250 g Zucker und Alaun in einem Metallkessel. Man legt jedesmal 6—8 Früchte hinein, die mit der Schaumkelle sofort auf ein Sieb gelegt werden, sobald sich leichte Risse in der Haut zeigen. Mit einem silbernen Löffel füllt man die gut abgetropften Früchte in die Büchsen, gießt dann geläuterten, heißen Zucker darauf und läßt sie zugelötet 1 1/2 Stunde bezw. 3/4 Stunden nachkochen und vollendet sie wie angegeben.

Reineclauden (süß).

1 1/2 kg Reineclauden	2 l Wasser } zum Abwellen.
1 1/2 „ Zucker	1 g Alaun }
3/4 l Wasser	2 Eßl. Weinessig }
3 Eßl. Cognak oder Branntwein	10 g Salz }

Kosten: M. 2,55. — Bereitung: 3 Tage.

1. Tag. Man durchsticht die Reineclauden mit einer Nadel und legt sie, bis alle so vorbereitet sind, in kaltes Wasser. Man überwellt sie mit Wasser, in dem Alaun, Essig und Salz aufgelöst sind, und läßt sie kleine Risse bekommen, doch nicht auf-

platzen. Alsdann nimmt man sie heraus und legt sie 4 Stunden in Wasser, das mehrmals gewechselt werden muß, und dann zum Trocknen auf ein sauberes Tuch. Man kocht Zucker und Wasser bis zum zweiten Grade, gießt ihn auf die in eine Terrine gelegten Früchte und läßt sie 24 Stunden stehen. 2. Tag. Man kocht den Zucker auf und gießt ihn nach dem Erkalten über die Früchte. 3. Tag. Man wiederholt das Aufkochen des Zuckers, thut Cognak oder Branntwein nach Geschmack zu dem Zucker und diesen, nachdem er erkaltet, über die in Gläser gelegten Früchte, die man mit Blase zubindet.

Rhabarber in Dunst.

Eine beliebige Menge Rhabarberstiele werden geschält und in kleine Stücke geschnitten, so daß man sie bequem in eine saubere Weinflasche füllen kann. Man verschließt sie nach Angabe und kocht sie 1/2 Stunde. Bei der Verwendung kocht man das Kompott mit Zucker zu einem Brei.

Rheinisches Kraut.

100 kg billige Äpfel
8 *l* Wasser.

Kosten: M. 10,00. — Bereitung: 12 Stunden.

Reife Äpfel werden, nachdem sie gewaschen sind, mit der Schale zerschnitten, in einem Kessel mit Wasser sehr weich gekocht und durch ein leinenes Tuch gedrückt, so daß das Apfelfleisch zurückbleibt. Der Apfelsaft wird eingekocht, wobei der Rand des Kessels immer sauber gehalten werden muß; wenn der Saft dicklich wird, rührt man ihn beständig mit einem Holzlöffel, bis er die richtige Dicke hat und füllt das Kraut in Steintöpfe, die mit Pergamentpapier zugebunden werden. Den Rückstand reibt man durch ein Sieb, füllt ihn in kleine Töpfe, streut Zucker darüber, verschließt nach Angabe mit Watte und stellt die Töpfe 1 Stunde in Dampf. Man kann auch Kraut von Birnen oder von einer Obstmischung ebenso bereiten.

Rosengelee.

1 kg unreife Äpfel (Fallobst)
1 1/2 *l* Wasser
500 g rote Johannisbeeren
1 1/4 kg Zucker
500 g frische Rosenblätter
1 Tropfen Rosenöl.

Kosten: M. 1,85. — Bereitung: 12 Stunden.

Die ungeschälten Äpfel werden gewaschen, in kleine Stücke ge-

schnitten (die Blumen entfernt) und zugedeckt mit dem Wasser weich gekocht. Die abgebeerten Johannisbeeren müssen im Wasserbade zerplatzen. Äpfelstücke und Johannisbeeren werden dann erkaltet auf ein Geleetuch geschüttet, so daß der Saft auf den — in irdener Schale darunter stehenden — in kleine Stücke geschlagenen Zucker tropft. Dann entfernt man von gesammelten Rosenblättern die hellen Blattteile, schüttet sie auf ein Sieb, überbraust sie unter Umrühren mit kaltem Wasser, taucht das Sieb mit den Blättern einen Augenblick in kochendes Wasser, darnach einen Augenblick in bereitstehendes Eiswasser, wiederholt dies noch zweimal und schüttet die Blätter zum Abtropfen auf ein Tuch. Der inzwischen durchgelaufene Obstsaft wird nun, sobald der Zucker aufgelöst ist, unter Abschäumen zu Gelee gekocht (bis der Tropfen Form behält), dann werden die Rosenblätter hinzugethan und mit dem Obstgelee so lange gekocht, bis sie nicht mehr oben schwimmen. Ist die Masse vom Feuer genommen und etwas abgekühlt, so parfümiert man das Gelee mit einem Tropfen Rosenöl, rührt es gut um, füllt es in Gläser und verschließt sie nach Angabe.

Rote Rüben.

$2^1/_2$ kg rote Rüben	$^1/_2$ *l* Weinessig
8 g Kümmel	10 g Zucker
3 Eßl. Meerrettichwürfel	5 „ Salz.

Kosten: M. 0,75. — Bereitung: 5 Stunden.

Die roten Rüben werden mit einer Bürste gereinigt, aber vorsichtig, damit nicht die Haut reißt oder das Wurzelende abgebrochen wird, sonst werden sie im Kochwasser hell. Man legt sie vorsichtig in kochendes Wasser und kocht sie weich, was je nach der Stärke der Rüben verschiedene Zeit beansprucht. Darauf legt man sie einen Augenblick in kaltes Wasser und streift die Rübenhaut glatt von allen Rüben herunter. Ehe man die vorbereiteten Rüben schneidet, wäscht man sich die Hände, damit nichts vom Äußeren der Rübe an die Rübenscheiben kommt. Dann schneidet man die Rüben über dem Topfe, in dem sie bleiben, in Scheiben von der Stärke eines Markstückes und streut gesäuberten Kümmel und kleine Meerrettichwürfel dünn zwischen die Lagen. Der Essig, der nicht zu scharf sein darf, wird mit Zucker und Salz aufgekocht und nach dem Erkalten über die Rüben gegossen, die obenauf beschwert werden, damit sie unter dem Saft bleiben. Man bindet den Topf mit Pergamentpapier zu. Die kleinen Herzblättchen eignen sich zu Salat.

„Rot" zum Färben (Cochenillefarbe).

16 g Cochenille	16 g gebrannter Alaun
32 „ Cremor tartari	1/4 l Wasser.
13 „ Sal tartari	

Kosten: M. 0,60. — Bereitung: 1/2 Stunde.

Man zerreibt und zerstößt in einem Steinmörser die Cochenille sehr fein und vermischt damit innig die drei anderen Teile. Dann füllt man die Mischung in ein sauberes großes Einmacheglas und rührt mit einem silbernen Löffel abgekochtes, erkaltetes Wasser dazu. Die Farbe braust stark auf und ist sehr empfindlich gegen Holz und Eisen, durch deren Berührung sie blau wird. Man hebt sie mit Pergamentpapier zugebunden zum Färben von Speisen auf und kann, falls sie eintrocknen sollte, etwas Wasser nachgießen.

Salzgurken.

2 Schock Mittelgurken	15 l Wasser
100 g Weinblätter	200 g Salz
60 „ Dill	1 Faß.

Kosten: M. 8,20. — Bereitung: 3 Tage.

Die Gurken werden 24 Stunden in Brunnenwasser gelegt, abgewischt und mit den gewaschenen Blättern sowie Dill in ein sehr sauberes Weinfaß gepackt. Wasser und Salz werden aufgekocht, heiß über die Gurken geschüttet; dieses Verfahren wird an den beiden folgenden Tagen wiederholt. Die Flüssigkeit muß die Gurken gut decken. Nach dem Erkalten wird das Faß zugespundet und bis zum Gebrauch häufig gedreht.

Tomaten, unreife grüne werden ebenso wie Salzgurken eingelegt, nur durchsticht man sie mit einer Nadel und fügt einige unreife Pfefferschoten hinzu.

Salzgurken, Russische.

2 Schock mittelgroße Gurken (russische Traubengurken)	40 g Weinblätter
	1 kg Salz
125 g Kirschblätter	10 l kaltes Brunnenwasser
40 „ Dill	1 Faß.

Kosten: M. 4,35. — Bereitung: 1 Stunde.

Die Gurken werden abgewischt und mit obigen Zuthaten in ein passendes sauberes Faß gepackt, sodann wird das Salz in Brunnenwasser aufgelöst und darüber geschüttet, bis das Faß voll ist. Es wird zugespundet und an Tauen in einen Brunnenkessel versenkt

oder in einem Eiskeller verpackt. Nach 5 Wochen sind die Gurken brauchbar.

Sauerkohl einzulegen.

25 kg Weißkohl, etwa 30 Köpfe	1 neues Faß von Eichen- oder Buchenholz, Weißweinfaß oder steinerne Töpfe.
1 kg Salz	
1/8 *l* Weinessig	

Kosten: M. 3,25. — Bereitung: 10 Stunden.

Der möglichst feste Weißkohl wird von den äußeren Blättern befreit, geteilt, mit dem Krauthobel sehr fein gehobelt und mit dem Salze gut vermischt. Das sehr saubere Faß, welches außen gut verpicht, innen mit Essig ausgerieben ist, wird mit Kohlblättern ausgelegt und der Kohl fest hineingefüllt. Obenauf wird Salz gestreut, Kohlblätter und ein reines Tuch werden darüber gelegt; dann deckt man einen Deckel darauf, den man mit Steinen beschwert, und läßt das Faß an einem Ort von ungefähr 17—18° C. stehen. Zuweilen bohrt man mit einem sauberen Holzstocke Öffnungen in den Kohl, um die Gase entweichen zu lassen. Ist die Gärung vor sich gegangen, was man an dem sauren Geruch und Geschmack merkt, so setzt man das Faß an einen kühlen Ort. Man sorgt sorgfältig für Absperrung der Luft durch Deckel und Stein, besonders nach jeder Herausnahme von Kohl. Bei kleinerem Bedarf sind Steintöpfe zu empfehlen.

Schalotten.

500 g Schalotten	2 Gewürzdosen in einem Mullbeutel.
2 *l* Weinessig	
20 g Salz	

Kosten: M. 1,85. — Bereitung: 8 Tage.

Die Schalotten werden sorgfältig geschält und zur Erhaltung des Aromas in einen geschlossenen Behälter gethan (z. B. durch die Löffelöffnung einer Suppenterrine). Der Essig wird mit dem Salz und den Gewürzen aufgekocht und nach dem Erkalten über die in Gläser gefüllten Schalotten gethan. Nach 8 Tagen kocht man den Essig auf, läßt die Schalotten darin überwellen, legt sie in kleine Gläser, schüttet den erkalteten Essig darauf und bindet die Gläser mit Pergamentpapier zu. Der Essig muß stets sehr reichlich über den Schalotten stehen. Schalotten und Essig zu Salaten.

Schoten.

15 kg Schoten = $4^1/_2$ *l* Schotenkerne
20 g Salz
2 *l* Wasser
10 g Salz
$1^1/_2$ *l* Wasser.

Kosten: M. 7,50. — Bereitung: 5 Stunden.

Die dicken Kerne legt man zurück. Diese werden entweder zu Purée frisch verbraucht oder in besonderen Büchsen zu Schotensuppe eingemacht. Man wäscht die gepalten Schotenkerne und wellt sie in kochendem Salzwasser so lange (etwa 5 Minuten) über, bis sie äußerlich eine kleine Veränderung zeigen. Dann nimmt man sie heraus, thut sie in die Blechbüchsen, füllt gekochtes, erkaltes Salzwasser darauf und läßt die Büchsen, die großen $1^1/_4$ Stunde, die kleinen $^3/_4$ Stunden nachkochen, kühlt sie ab und vollendet sie wie angegeben.

Schotenessenz. Die Schalen der Schoten werden von den Stielen befreit, leicht gehackt und (auf $2^1/_2$ kg Schalen 3 *l* kaltes Wasser und $^1/_2$ gestrichener Theelöffel Natron) zuerst im offenen, dann im zugedeckten Topfe gekocht. Nach $1^1/_2$ Stunde langsamen Kochens preßt man die Schalen durch ein feines Sieb sehr trocken aus, gießt den Saft zurück, thut 20 g Zucker dazu und kocht den Saft so ein, daß er seimig wird. Dann füllt man ihn heiß in kleine Fläschchen, die man verkorkt und versiegelt oder mit Watte fest verstopft und noch 10 Minuten in strömenden Dampf setzt. 3 Theelöffel dieser Essenz genügen, um einer grünen, trockenen Erbssuppe für 4 Personen den Geschmack frischer Erbssuppe, 1 Theelöffel, um eingemachtem Erbsgemüse den Geschmack frischer Schoten zu geben.

Senfgurken.

$3^1/_2$ kg Gurken, nach dem Salzen gewogen
Salz nach Bedarf
Bieressig nach Bedarf
1 *l* Weinessig
10 g Salz
10 „ Zucker
60 „ Schalotten } geschält mit warmem
30 „ Perlzwiebeln } Essig einmal übergossen
3 Eßl. Meerrettichwürfel
4 Blüten Dill
1 Pfefferschote
3 Mullbeutel mit verschiedenen Gewürzen
4 Eßl. Senfkörner.

Kosten: M. 3,10. — Bereitung: 10 Tage.

Nachdem die vorbereiteten Gurken in beliebige gleichmäßige Stücke geschnitten sind, werden sie mit 50 g Salz auf 1 kg Gurkenstücke gesalzen, indem man sie ordentlich damit durchmengt

36*

und bis zum folgenden Tage stehen läßt. Dann übergießt man sie, nachdem sie abgetrocknet, mit abgekochtem, lauwarmem Bieressig; denselben Essig kocht man am folgenden Tage noch einmal auf und gießt ihn erkaltet darauf. Am nächsten Tage kocht man Weinessig mit 10 g Salz und 10 g Zucker auf 1 *l* auf, nimmt die Gurken aus dem Bieressig heraus, schichtet sie mit allen sauber geputzten verschiedenen Zuthaten in Gläser und füllt den erkalteten Weinessig darüber, legt Kreuzhölzer darauf und bindet die Gläser mit Pergamentpapier zu. Man kann das Weichwerden sehr beschleunigen, wenn man den Essig einmal heiß darauf gießt. Nach 8 Tagen gießt man den Essig nochmals ab, kocht ihn auf und gießt ihn nach dem Erkalten über die Gurken.

Soya s. Restverwendung Champignonsschalen und Reste.

Stachelbeeren.

$1\frac{1}{2}$ kg grüne Stachelbeeren	4 *l* Wasser
$1\frac{7}{8}$ „ Zucker	1 g Alaun
$\frac{7}{8}$ *l* weiches Wasser	2 „ Zimmet.
125 g Zucker	

Kosten: M. 2,35. — Bereitung: 4 Stunden.

125 g Zucker, Wasser und Alaun werden aufgekocht, die vorbereiteten Beeren hineingeschüttet und so lange zugedeckt abgewellt, bis ein Holzzahnstocher sie leicht durchsticht. Der Zucker ist indessen bis zum zweiten Grade gekocht. Man legt die Beeren auf ein Porzellansieb, thut sie vorsichtig in die Büchsen, legt in die Mitte kleine Stücke Zimmet und füllt die Büchsen mittels einer Kelle mit geläutertem Zucker voll, doch so, daß 2 cm vom Rande frei bleiben. Man wischt den Rand vorsichtig mit einem feuchten Tuchzipfel ab und läßt die Deckel darauf löten. Im Wasserbade kocht man die zugelöteten Büchsen und zwar die großen 1 Stunde, die kleinen $\frac{3}{4}$ Stunden und vollendet sie nach Angabe. Man kann vorbereitete Stachelbeeren ohne Zucker, ganz trocken in die Büchse schütten, diese zulöten lassen, 2 Stunden nachkochen und die Beeren beim Gebrauche wie frische abwellen und schmoren.

Stangenspargel.

$4\frac{1}{2}$ kg Spargel	3 lange Spargelbüchsen (1 kg)
30 g Salz	3 „ „ (500 g).
8 *l* abgekochtes Wasser	

Kosten: M. 9,00. — Bereitung: $3\frac{1}{2}$ Stunde.

Die Büchse wird mit einem Spargel ausgemessen; $^3/_4$ cm muß er von dem Falz, in den der Deckel eingelegt wird, entfernt sein. Man schneidet den vorbereiteten ganzen Spargel gleichmäßig lang. $5^1/_2$ *l* Wasser sind mit 30 g Salz aufgekocht, $1^1/_2$ *l* davon wird möglichst auf Eis kalt gestellt. In das übrige kochende Wasser legt man den in einen Korb oder in Bündel gebundenen Spargel, läßt ihn 2 Minuten überwellen und legt ihn sofort in am Tage vorher abgekochtes kaltes Wasser. Dann füllt man die sauberen Büchsen, indem man die Spargel aufrecht, den Kopf nach oben, dicht nebeneinander stellt und das vollständig erkaltete, zurückgestellte Salzwasser darauf gießt. Man läßt, nachdem die Spargelköpfe vollkommen mit Wasser bedeckt sind, die Büchsen verlöten, kocht sie nach und vollendet sie nach Angabe. Die Güte des eingemachten Spargels hängt zum großen Teil von seiner Weiße und richtig getroffenen Weichheit ab. Da nun aber jeder Spargel einen anderen Zeitpunkt des Garwerdens hat, von dem man sich in der Büchse nicht überzeugen kann, so hat man sich durch folgendes Verfahren mit Erfolg geholfen. Man bindet die Enden der Spargel zu etwa so dicken Paketen, wie der Durchmesser der Büchsen beträgt, zusammen, setzt sie wie auch die Büchsen kalt auf und kocht die Büchsen so lange liegend nach, bis die Enden der Spargel weich sind. Wenn diese zwischen den Fingern sich weich anzufühlen beginnen, müssen die Spargelbüchsen in bereit stehendes Wasser gelegt werden, das, sobald es sich erwärmt, durch kaltes Wasser ersetzt wird, bis die Büchsen vollkommen erkaltet sind.

Behandlung beim Gebrauch des eingemachten Spargels. Man öffnet die Büchsen hart am Rande mit einer Büchsenschere, läßt das Wasser abfließen und legt den Spargel auf ein heiß ausgewaschenes Tuch. In einem Spargelkessel oder einer länglichen Bratpfanne hat man getrocknete Spargelschalen in Wasser ausgekocht, gießt das Büchsenspargelwasser dazu, hebt, wenn es gehörig kocht, die Spargel mit dem Tuch hinein und läßt sie 5—10 Minuten je nach der Stärke zugedeckt darin heiß werden, aber nicht kochen. Danach hebt man sie vorsichtig heraus und richtet sie auf einer Serviette an. Langes Kochen oder Wärmen macht den Spargel gelb und geschmacklos.

Steinpilze.

$2^1/_2$ kg Steinpilze	10 g Salz
2 *l* Wasser	1 *l* Wasser
2 Eßl. Essig	3 Büchsen (500 g).

Kosten: M. 0,55. — Bereitung: 3 Stunden.

Die Steinpilze müssen fest sein. Sie werden gebürstet und die Unterseite, falls sie grün sein sollte, sauber abgeputzt. Darauf schneidet man die Steinpilze in Scheiben, Würfel oder Stücke und verfährt weiter wie mit Champignons.

Pfefferlinge werden geputzt, gewaschen, übergewellt und wie Champignons vollendet.

Tomaten.

$2^1/_2$ kg Tomaten	15 g weiße Pfefferkörner
15 g Salz	10 Nelken
65 „ Zwiebelscheiben und Selleriewürfelchen	1 Eßl. Senfkörner
	10 g Zucker
1 *l* Weinessig	5 „ Salz.

Kosten: M. 2,25. — Bereitung: 3 Tage.

Die Tomaten werden abgewischt, mehrere Male durchstochen und schichtweise mit 15 g Salz in einen Steintopf gelegt, worin sie 2 Tage unberührt stehen bleiben. Dann trocknet man sie ab, legt sie in kleine Steintöpfe oder Gläser, streut Zwiebelscheiben und Selleriewürfel dazwischen, kocht den Essig mit Gewürzen, Zucker, Salz und dem ausgedrückten Saft einer der obigen Tomaten auf, gießt ihn durch ein Sieb und füllt ihn ausgekühlt über die Tomaten, die man mit Pergamentpapier überbindet. Diese pikanten Tomaten giebt man zu gebratenem, warmem oder kaltem Fleisch. Sie lassen sich aber auch zu Saucen verwenden, man muß sie dann etwas wässern.

Tomaten, grüne.

2 kg grüne Tomaten	1 kg Zucker
3 *l* Wasser } zum Überwellen	1 *l* Weinessig
60 g Zucker } zum Überwellen	10 Nelken
$^1/_8$ *l* Essig } zum Überwellen	3 g Zimmet.

Kosten: M. 2,80. — Bereitung: 3—4 Tage.

Unreife Tomaten werden einzeln in heißes Wasser getaucht und abgezogen, halbiert und entkernt, in Zuckerwasser mit etwas Essig überwellt, auf einem Tuche abgetropft, in Gläser gepackt. Der in Essig geläuterte Zucker, in dem das Gewürz in einem Beutelchen mitkochte, wird warm darauf gegossen. Nach einigen Tagen gießt man den Saft ab, kocht ihn 20 Minuten flott ein und gießt ihn dann erkaltet auf die Früchte, die man mit Pergamentpapier verschließt.

Trüffeln.

500 g Trüffeln	½ l Wasser
10 „ Salz	4 Büchsen (125 g).

Kosten: M. 12,00. — Bereitung: 2 Stunden.

Die Trüffeln werden 1 Stunde in kaltes Wasser gelegt und so lange gebürstet, bis sie ganz schwarz und sauber sind. Man wellt sie schnell in Wasser über, legt sie in Büchsen und schüttet abgekochtes, erkaltetes Salzwasser darauf. Nachdem die Büchsen zugelötet sind, kocht man sie 1 Stunde nach und vollendet sie nach Angabe.

Türkischer Weizen (Sweet Corn oder Mais) in Essig.

60 Kolben unreifer türkischer Weizen	5 g Salz
40 g Salz	10 „ Nelken
½ l Weinessig	5 „ Nelkenpfeffer in einem Mullbeutel.

Kosten: M. 1,50. — Bereitung: 6 Tage.

Der türkische Weizen muß noch jung sein und Kolben von der Länge eines kleinen Fingers haben. Man putzt die Kolben recht sauber, legt sie in eine Schüssel, streut Salz darüber und läßt sie 3 Tage stehen. Dann trocknet man den Weizen mit einem Tuche ab und legt ihn in Gläser. Man kocht den Essig mit 5 g Salz und den Gewürzen auf und schüttet ihn nach dem Erkalten über den Weizen. Nach 3 Tagen gießt man den nochmals gekochten, erkalteten Essig darauf und bindet die Gläser mit Pergamentpapier zu.

Zuckerbohnen als Kompott.

500 g kleine Bohnen	750 g Zucker
4 l Wasser }	¼ l Weinessig
20 g Salz }	⅛ „ Wasser
1 „ Alaun }	1 Stück Zimmet, 8 Nelken
2 Eßl. Weinessig }	(in einem Mullbeutel).

Kosten: M. 1,15. — Bereitung: 3 Tage.

1. Tag. Die Bohnen werden abgezogen, gewaschen, in 4 l weichem, kochendem Wasser, das schwach gesalzen und mit Alaun und 2 Eßlöffel Essig versetzt wurde, nicht zu weich gekocht und 1 Tag in kaltes Wasser gelegt, auf einem sauberen Tuche abgetrocknet und zugedeckt. Der Zucker wird mit Essig und Wasser

geläutert, mit einem Gewürzbeutel dicklich eingekocht und nun kalt über die in einen Steintopf gelegten Bohnen gegossen. 2. Tag. Der Saft wird aufgekocht und nach dem Erkalten wieder über die Bohnen gegossen. 3. Tag. Man packt die Bohnen in Gläser und gießt den zum drittenmal eingekochten, erkalteten Saft darauf; er muß über den Bohnen, die man mit einem Kreuzhölzchen herunterdrückt, stehen. Man bindet die Gläser mit Pergamentpapier zu.

Zuckergurken.

3 kg Gurkenstücke (ungefähr 17 Gurken)
3 *l* einfacher Essig
10 g Salz
$1^1/_2$ kg Zucker
$^1/_2$ *l* Weinessig
$^1/_4$ *l* Wasser
6 Nelken, 1 Stück Zimmet, 1 Stück trockn. Ingwer, 6 weiße Pfefferkörner (in einem Mullbeutel).

Kosten: M. 3,60. — Bereitung: 2 Tage.

Schöne, reife Schlangengurken, die schon etwas gelblich sein können, werden nach Angabe vorbereitet und in beliebige Stücke geteilt. Dann wäscht man sie und tropft sie auf einem Siebe ab. 3 *l* Essig werden mit Salz aufgekocht, die Gurken darin einigemale übergewellt und auf Tüchern möglichst trocken abgetropft. Zucker, Weinessig und Wasser werden mit dem Gewürzbeutel dicklich eingekocht. Darin läßt man die Gurkenstücke einigemale aufkochen und gießt alles, mit Ausnahme des Gewürzbeutels, in einen Steintopf. Nach einigen Tagen wird der Saft rein abgegossen und bis zum zweiten Grade eingekocht. Die Gurken werden in Gläser gepackt, der erkaltete dicke Saft wird darüber gegossen und die Gläser, nachdem die Gurken durch zwei über Kreuz gelegte Hölzer heruntergedrückt wurden, mit Pergamentpapier zugebunden. Sollte der Saft nochmals dünn werden, so wird er von den Gurken abgegossen, dick gekocht und nach dem Erkalten zum drittenmal darüber gegossen.

Melone in Essig. Melone kann man ebenso bereiten, doch darf sie nicht zu reif sein; man verdünnt den Essig lieber zur Hälfte mit Wasser, was man auch bei den Gurken thun kann, wenn man sie süßer haben will.

III. Restverwendung.

Vorwort.

Die Restverwendung umfaßt in der Gastronomie ein viel größeres Gebiet, als die oberflächliche Betrachtung erscheinen läßt. Wenn man bedenkt, daß die Mehrzahl der zusammengesetzten Gerichte aus Zuthaten entsteht, die vorher einem Koch-, Brat- oder Schmorprozesse unterlagen, so ergiebt sich die Möglichkeit mannigfacher Verwendung aus übrig gebliebenen gekochten, gebratenen und geschmorten Nahrungsmitteln.

Ist einerseits die Erhaltung des eigentümlichen Aromas der Speisen eine Hauptsorge verständnisvoller Zubereitung, besonders auch, wenn Gestalt und Aussehen dabei Berücksichtigung finden, so verlangen andrerseits die gebotene Abwechselung im Küchenzettel und die Sparsamkeit eine gründliche Kenntnis der Eigenschaften der Reste und ihrer geistvollen Verwertung. Diese Kenntnis der in den Nahrungsmitteln enthaltenen Nährstoffe schützt auch vor Verschwendung der sogenannten Abfälle.

Die Natur liefert für die menschliche Ernährung nur wenige Nahrungsmittel, die nicht mit Haut und Haaren ihren Nutzen böten. Die moderne Küche, die in ihrer Thätigkeit auch ganz besonders auf die Form ihrer Gerichte Wert legt, würde ferner zu einer unerhörten Verschwendung gezwungen sein, wenn sie nicht auch dem Kapitel „Die Verwendung roher Reste“ eine besondere Aufmerk-

samkeit weihte. Um einer vorwiegend wirtschaftlichen Pflicht zu genügen, sind nun in folgenden Blättern die beiden oben erwähnten Gesichtspunkte berücksichtigt.

Daß man eine erschöpfende Anweisung für Restverwendung in der Küche ebensowenig geben kann wie Vorschriften über die Kunst der Farbenverwendung, liegt wohl auf der Hand. Persönlicher Geschmack, Phantasie und Geschick werden stets ihr eigenstes Arbeitsfeld darin finden müssen, und eine zu weit gehende Bevormundung könnte hier eher lähmen als belehren.

Hedwig Heyl.

Aalbrühe, in der man die gereinigte Haut mitgekocht hat, liefert gutes Aspik oder Gallert. (s. Bouillon.)

Abfüllfett läßt sich verwenden anstatt Fett oder Butter zu Bratkartoffeln, sauren Kartoffeln, Kartoffelklößen, Rindfleischragout, Rüben, Rosen-, Sauer-, Wirsingkohl u. s. w. (s. auch Fett.)

Abwaschwasser. Das abgeschöpfte Fett kommt in den Seifentopf. (s. Fett: Seife zu kochen.) Das Wasser wird mit zum Viehfutter verwendet, kommt auf den Dung oder giebt mit Müll vermischt vorzügliche Pflanzenerde.

Ananasabfälle eignen sich geschmort, dann durch ein Sieb gestrichen zu Kompott auf 100 g Mus 70 g Zucker; zu Marmelade oder mit übrigem Ananaswasser, Zucker, Citronenzucker und Stärkemehl verkocht zu Suppe oder Kaltschale: auf 1 *l* Flüssigkeit 10—15 g Stärkemehl oder zu Ananasflammeri: auf 1 *l* Flüssigkeit 1 Eßlöffel Citronensaft, 1 Theelöffel Citronenzucker, Zucker nach Geschmack und 70 g beliebiges Stärkemehl. Gründlich aufgekocht können in derselben Weise Äpfel-, Aprikosen-, Birnen- und Quittenabfälle verwendet werden.

Ananasschale. Die vor dem Schälen sauber abgebürstete Schale der Frucht wird zerkleinert, abwechselnd mit reichlichem feinen Zucker in Gläser gefüllt und verschlossen. Der sich bildende Saft ist eine angenehme Zugabe zu Eis, Saucen und Suppen und hält sich lange.

Äpfel (roh) s. Salat.

Äpfelabfälle s. Ananasabfälle.

Äpfelgelee kann zum Verzieren dienen.

Apfelgeleerückstand. Die Apfelreste von der Geleebereitung werden durch ein Sieb getrieben, halten sich ohne Zucker längere Zeit. Das gewonnene Mus giebt Apfelmarmelade: auf 100 g Mus 70 g Zucker kochen bis die Masse steif ist. Auch zu Apfel- und Kartoffelgemüse. Apfelsuppe: auf 1/4 l Mus 3/4 l Wasser, 4 Eßlöffel Weißwein 1 Eßlöffel beliebiges Stärkemehl verkocht und mit Zucker und Citronenzucker nach Belieben abgeschmeckt.

Apfelmus wie Apfelgeleerückstand od. zu Apfelauflauf. (s. Eiweiß.)

Apfelmuswasser: Kalte Apfelspeise 5/8 l Flüssigkeit, 1 Eßlöffel Citronensaft, Zucker und Citronenzucker nach Geschmack, 8 Blatt rote Gelatine in 2 Eßlöffel Apfelwasser lauwarm aufgelöst. In einer Glasschale erstarrt, mit Schlagsahne oder Vanillesauce gereicht.

Apfelreis: Apfelsuppe mit Reis. 125 g Apfelreis, 1/2 l Wasser, 2 Eßlöffel Weißwein oder Maltonwein, 5 Tropfen Citronenessenz, Zucker nach Geschmack, nach Belieben 1 Eßlöffel gequollene Rosinen oder Korinthen. Alles zusammen aufgekocht und heiß serviert. Kürbissuppe mit Reis ebenso.

——: Speise. (Bereitung: 1 1/2 Stunde.)

250 g Milch- oder Apfelreis	1/16 l Wasser
1 Eigelb	40 g Zucker
1 Theel. Vanillezucker	6 Theel. Johannisbeergelee
5 g Butter zur Form	3 Eiweiß
8 kleine Borsdorfer Äpfel	30 g Puderzucker.
1/8 l Weißwein	

Der Reis wird mit Eigelb und Vanillezucker verrührt. Eine kleine Tortenform wird mit Butter ausgepinselt, die Masse eingefüllt und im Wasserbade, wenn möglich im Ofen, steif gebacken und auf eine flache Schüssel gestürzt. Kleine Äpfel schält man, sticht das Kernhaus mit dem Apfelbohrer aus und dünstet sie in Weißwein, Wasser und Zucker sorgfältig weich, füllt jeden Apfel mit Gelee, ordnet alle Äpfel auf dem Reis, überfüllt sie mit dem Saft, schlägt das Eiweiß zu steifem Schnee, mischt es mit Puderzucker, füllt die Masse über den Apfelberg und backt die Speise auf Wasser stehend 20 Minuten. Man kann sie auch mit dem Eiweißschnee unter Benutzung einer Papiertüte verzieren. Statt Johannisbeergelee ist auch Apfelschalengelee (s. Apfelschalen) zur Füllung der Äpfel zu verwenden.

—— zu Reiskuchen; zu Reispudding; zu Reisspeise. (s. Reis.)

Apfelschalen: Apfelschalengelee. (Bereitung: 3 Stunden.)
250 g Apfelschalen, $1/4$ *l* Wasser
1 Theel. Vanillezucker
1 Stückchen Citronenschale
125 g Zucker.

Die Apfelschalen werden gewaschen, klein geschnitten und mit Wasser, Vanillezucker und Citronenschale, zugedeckt langsam gekocht. Nach dem Erkalten gießt man das Wasser durch, kocht den gewonnenen Saft bis auf $1/8$ *l* ein und mit dem Zucker, bis die Probe auf einem Teller geliert. Dann gießt man das Gelee auf einen flachen Teller und schneidet nach dem Erkalten Figuren davon, kann es aber auch als Glasur ganz über das Apfelmus gießen und darauf erstarren lassen, was aber besser 1 Tag vor dem Gebrauche geschieht.

Apfelschalen, Kernhäuser und Kerne können mit Wasser eben bedeckt weich gekocht werden. Man läßt die Masse 12 Stunden stehen, schüttet sie in den Geleebeutel, kocht die gewonnene Flüssigkeit auf die Hälfte ein, rechnet dann auf 500 g 375 g Zucker und kocht beides zu Gelee. Derselbe eignet sich gut zum Verzieren. (s. auch Apfelschalen.) Man kann auch die Masse durch ein Sieb gestrichen mit oder ohne Reis zu Apfelsuppe oder zu Brotsuppe verwerten. Der Rückstand kommt in den Essigtopf (s. d.); Quittenschalen u. s. w. verwendet man ebenso.

Apfelschalen und Abfälle zu Brotsuppe. (s. Brot.)

Apfelsinenschale: Apfelsinenschale zu konservieren. Die Schale wird fein von den Früchten abgeschält oder mit einem Reibeisen abgerieben und nach und nach abwechselnd mit Zucker in ein Glas mit eingeschliffenem Stöpsel oder in ein Einmacheglas, das man mit Pergamentpapier fest verschließt, gethan. Man verwendet die Mischung als Ersatz für frische Schalen beim Obst-, Reis- und Speisenkochen. Der Zucker muß an Menge noch einmal so viel wie die Schalen betragen. Apfelsinenschale ergiebt auch Apfelsinenzucker, wenn man ein Stück Zucker, auf dem die Schale einer Apfelsine abgerieben wurde, auf einem kleinen Reibeisen reibt; eine Apfelsine oder Citrone liefert ungefähr 3 Eßlöffel des betr. Zuckers. Citronenschale wird ebenso behandelt.

Apfelsinenschalen: Apfelsinenschalen. (Vorrat.) (Bereitung 5—7 Tage.)
$1 1/2$ kg Apfelsinenschalen (Abfall)
2 „ Zucker
1 *l* Wasser.

1. Tag. Die sauber mit einem Tuch abgeriebenen dicken Apfelsinenschalen werden 2 Tage in zweimal täglich zu wechselndes Wasser gelegt. Dann überwellt man sie in Wasser so, daß sie noch fest aber leicht zu durchstechen sind, trocknet sie ab und schüttet den geläuterten, dickflüssig gekochten Zucker darauf. Darin stehen sie 2 Tage. Am 5. Tage kocht man den abgegossenen Zucker nochmals dick, gießt ihn nach dem Erkalten auf die Schalen und wiederholt dies täglich so lange, bis die Schalen klar sind. Sie werden aus dem Sirup genommen, in Zucker gewälzt oder getrocknet. Man verwendet diese kandierten Schalen zerkleinert zum Backen. Citronen- und Orangenschalen sind ebenso einzumachen. Der Saft ist zu Limonaden verwendbar.

Apfelsinenschalen: Apfelsinenschalenessig. Auf etwa 24 Apfelsinenschalen, am besten dünn abgeschält, gießt man 1 *l* gekochten Einmacheessig, läßt die Masse 3 Wochen möglichst in der Sonne stehen, gießt den Essig durch Filtrierpapier, füllt ihn in Flaschen, verkorkt und verwendet ihn als Getränk- und Kaltschalenzusatz u. s. w. Der Essig hält sich länger als ein Jahr. Von Citronen kann man dasselbe bereiten. Der Rückstand kommt in den Essigtopf (s. d.).

Apfelsinenschalen: Apfelsinenschalenliqueur.

Fein abgeschälte Schalen von 4—5 Apfelsinen
1/4 *l* Franzbranntwein oder Cognak
3/4 *l* Wasser
1 kg Zucker.

Der Alkohol wird auf die Schalen gegossen und in gut schließendem Gefäße 48 Stunden verwahrt. Dann gießt man die Flüssigkeit ab, fügt das Wasser dazu, löst den Zucker darin auf und kocht das Ganze bis die Flüssigkeit in dicken Tropfen vom Löffel fällt, schäumt aber fleißig. Den Liqueur füllt man in Flaschen, die gut verkorkt und verlackt werden. Man reicht den Liqueur mit heißem oder kaltem Wasser oder unvermischt. Mit dem Alter gewinnt er. Citronenschalenliqueur ebenso.

Apfel- und Kartoffelgemüse wird mit etwas Wasser verdünnt aufgewärmt.

Apfelwasser zu Brotsuppe. (s. Brot.)

Aprikosenabfälle s. Ananasabfälle.

Aprikosengeleerückstand s. Ananasabfälle.

Aprikosenkerne werden aufgeklopft und abgezogen statt bitterer

Mandeln, aber niemals mit ihnen zusammen, benutzt. Ebenso: Kirsch-, Pfirsich-, Pflaumen-, Reineclaudenkerne.

Arme Ritter lassen sich aufwärmen, indem man sie einige Male in heißer Pfanne wendet oder kurze Zeit in den Bratofen stellt.

Artischockenböden dienen mit Kartoffelscheiben gemischt zur Bereitung von Salat oder werden mit andern Gemüseresten zu Gemüsesalat verwendet.

Ausbackfett gebrauchtes wird mit Wasser aufgekocht, wenn erkaltet kreuzweise eingeschnitten; mit der Schaumkelle werden die Fettstücke von der Flüssigkeit gehoben, man kratzt die Unterseite mit dem Messer ab, schmilzt das Fett wieder ein und füllt es in einen sauberen Topf, den man zubindet. Es kann dann wieder zum Ausbacken gebraucht werden und wenn es dazu nicht mehr ausreicht, zum Braten von Bouletten, Eierkuchen, Kartoffeln u. s. w. dienen.

Austernsauce: Austernsuppe. Man verdünnt die Sauce mit kräftiger Liebigbrühe und zieht sie je nach der Menge mit 1 oder 2 mit 1 Eßlöffel Wasser verquirlten Eigelb ab, die Suppe wird vor dem Anrichten erhitzt aber nicht gekocht.

Backfett s. Ausbackfett.

Bekassinen s. Wild.

Beefsteaks. Beefsteaks werden in Sauce langsam nach Belieben mit Gemüse und Kartoffelstückchen, Pilzen oder Tomaten weichgeschmort oder schräg sehr dünn geschnitten als Aufschnitt verwendet.

—— (deutsche) werden mit Mostrichsauce im Wasserbade gewärmt.

Bettelmannssuppe, durchgeschlagen, ist zu Hülsenfrucht oder Kartoffelsuppe geeignet.

Bieressig vom Einmachen von Gurken, Gurkensalat u. s. w. kann man zum Scheuern oder als Zusatz zu Wichse und Ofenschwärze gebrauchen.

Bierneigen wie Bieressig oder in den Essigtopf (s. d.).

Birkhuhn s. Wild.

Birnenabfälle s. Ananasabfälle.

Birnenrückstand kommt in den Essigtopf (s. d.) oder in das Viehfutter.

Blumenkohl s. Salat.

Blumenkohlwasser, -strunk und -reste, letztere durchgerührt, kann man zu Blumenkohl- oder anderer Gemüsesuppe gut verwerten.

Bohnenbrei s. Brei.

Bohnen, grüne können mit weißen weich gekochten Bohnen zu gleichen Teilen gemischt werden. 250 g Bohnen, 250 g geschmorte Äpfel gemischt geben ein beliebtes Gemüse. 250 g Bohnen, 250 g Mohrrüben, 250 g Kartoffelstückchen gekocht gemischt, unter Zusatz von $^1/_8$ *l* Liebigbrühe, 1 Theelöffel Petersilie, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt, bilden ein kräftiges Gemüse.

—— können zu Leipziger-Allerlei oder zu Gemüsesuppe verbraucht werden.

—— s. Salat.

Bouillon: Aspik oder Gallert. Brühe jeder Fleisch-, Knochen- oder blau gekochten Fischsorte kann zu Aspik oder Gallert umgestaltet werden. Man rechnet auf $^1/_2$ *l* entfettete Bouillon 6 Tafeln weiße Gelatine, fügt nach Belieben Essig und Madeira oder Malton-Sherry, einige Tropfen Maggi-Würze aux fines herbes hinzu, schmeckt mit Salz ab, färbt mit Zuckercouleur und klärt, wenn es nötig ist, die Masse, nachdem alles verbunden wurde, mit Eiweiß und Eierschale. (s. Eiweiß.) Vor dem Filtrieren prüft man nochmals auf Säure und Salzgehalt, da das Eiweiß sehr abzieht.

——: Jus schnell zu bereiten nimmt man entfettete klare, übrig gebliebene leichte Brühe, rechnet auf $^1/_4$ *l* eine gute Messerspitze Fleischextrakt, löst $3^1/_2$ Blatt Gelatine darin auf, schmeckt mit Salz ab und läßt die Flüssigkeit an kaltem Orte erstarren. Hat man keine Brühe zur Verfügung, so nimmt man $^1/_2$ Theelöffel Fleischextrakt auf $^1/_4$ *l* Wasser.

—— zum Getränk wird vor dem Wärmen entfettet, darf aber nicht kochen. Nach Bedarf mit etwas Fleischextrakt oder Maggi-Würze versetzt und mit verschlagenem Eigelb verquirlt; ferner zur Bereitung von Suppen und Gemüsen zu verwenden.

Bouillonfett nimmt man, möglichst nach dem Erkalten, mit der Schaumkelle ab, schmilzt es ein und verwendet es beim Kochen von Gemüse.

Bouillongraupen werden als Suppe verwertet, indem man sie mit Brühe verdünnt oder durchgeschlagen zu Brühe fügt.

Bouillonkartoffeln ergeben durchgerührt, mit Bouillon oder Liebigbrühe mit 1 Eßlöffel Schwitzmehl und 1 Theelöffel Petersilie auf 1 *l* verkocht Kartoffelsuppe.

Bouillonreis verdünnt man mit Brühe zu Suppe oder verwendet ihn zu Rindfleisch mit Reisüberstrich (s. Fleisch gekochtes), je nach Menge und Bedarf.

Bouletten oder Fleischklößchen lassen sich kalt mit scharfem Messer gut aufschneiden.

—— werden aufgewärmt. Man thut sie mit einigen Löffeln Wasser oder Brühe in eine zugedeckte Pfanne und läßt die Flüssigkeit, den Deckel entfernend, bald darauf wieder abdampfen. Gern wird Mostrichsauce, von der man auch beim Aufwärmen einige Löffel in die Pfanne thun kann, dazu gereicht.

Braten: Braten aufzuwärmen. (Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.)

500 g Braten	30 g Kapern
65 „ Butter	8 „ Salz
65 „ Sardellen	2 Eßl. Citronensaft.

Den in Scheiben geschnittenen Braten legt man in einen mit Butter ausgestrichenen Napf, der geeignet ist mit auf den Tisch gebracht zu werden, bestreut das Fleisch lagenweise mit gewiegten, sauber gewaschenen halbierten Sardellen, Kapern und Salz, beträufelt mit Citronensaft und legt einige Stücke Butter dazwischen. So legt man 3 Lagen aufeinander, deckt den Napf zu und läßt ihn $^3/_4$ Stunden auf einem Topf mit kochendem Wasser stehen. Man giebt Bratkartoffeln oder Maccaroni und die Bratensauce dazu.

Oder man legt den Braten in einen irdenen Topf, macht die Sauce besonders heiß, füllt diese über den Braten und setzt den verschlossenen Topf auf heißes Wasser, worauf er je nach Größe des Stückes $^1/_2$—1 Stunde stehen muß; ab und zu muß der Braten begossen werden. Beim Anrichten ist gewöhnlich die Sauce durch Kartoffelmehl seimiger zu machen. Der Braten darf nie kochen.

——: Bratengericht. (Bereitung: $^1/_2$ Stunde.)

200 g Bratenreste	1 kl. gerieb. Zwiebel
40 „ Butter	4—5 Eßl. Bratensauce.

Die Bratenscheiben werden in kleine Filets oder Würfel zerschnitten, (am besten eignen sich Filet-, Kalbsbraten- oder Roastbeefreste), mit Butter und Zwiebel schnell durchgeschwitzt und mit der Bratensauce übergossen. Wenn das Gericht 15—20 Minuten, ohne zu kochen, an heißer Stelle gezogen hat, schmeckt man es

mit Pfeffer und Salz ab und serviert es mit Rührkartoffeln oder Bouillonreis.

Braten: Braten in Aspik. (Bereitung: 20 Minuten.)
(Zu kalter Abendmahlzeit und für Kranke.)

125 g kleine Geflügel- oder Bratenreste
1/8 l Bratensauce
1 Prise Salz
1 1/2 Tafel weiße Gelatine.

Das Fleisch wird sauber von der Haut befreit und recht gleichmäßig gewiegt. Die Bratensauce wird aufgekocht, geschäumt bis sie ganz klar aussieht, mit Salz abgeschmeckt, die gewaschene Gelatine schnell darin aufgelöst und über das in ein Schälchen gelegte Fleisch gegossen, das mit der Jus erstarrt. Auf diese Weise werden auch trockene Fleischstücke verwendbar. Kalbsbratenjus bedarf keiner Gelatine und kann zu diesem Gericht ohne dieselbe verwendet werden.

——: Bratenragout (braun). (Bereitung: 1 Stunde.)

400 g Braten
3/8 l braune Bratensauce
1 Theel. Zucker
1 Eßl. Weinessig
1 Pfeffergurke oder 3 süßsauer eingemachte Gurken
1 Eßl. Perlzwiebeln
5 Tropfen Maggi-Würze aux fines herbes
10 g Butter.

Die fertige Bratensauce wird mit Zucker und Essig kräftig abgeschmeckt. Die Gurken werden in zierliche Stücke geteilt und mit den Perlzwiebeln in der Sauce durchgekocht. Der Braten wird in schöne Stücke geschnitten, in die Sauce gelegt und darin stark erwärmt, darf aber nicht kochen, da er sonst hart wird. Vor dem Anrichten fügt man Maggi hinzu und schwenkt das Ragout mit einem Stückchen Butter durch. Man kann auch Madeirasauce und dann Champignons statt Gurke und Perlzwiebeln verwenden.

——: Philosoph. (Bereitung: 3/4 Stunden.)

400 g Roastbeef- oder Filetscheiben
3/8 l Bratensauce
500 g gescheibte gebratene Kartoffeln
1 Eßl. gerieb. Semmel | gemischt für die Oberfläche
1 Theel. Parmesankäse | gemischt für die Oberfläche
1 Eßl. geschmolzene Butter zum Beträufeln.

Einige Eßlöffel Sauce werden in eine feuerfeste Form gefüllt, eine Lage Bratkartoffeln legt man hinein, schichtet den Braten darauf, überfüllt mit Sauce, schließt mit einer Lage Kartoffeln, verteilt den Rest Sauce darüber, besiebt die Oberfläche mit Semmel und Käse, beträufelt mit Butter und backt das Gericht 20 Minuten im Ofen.

Braten: Pichelsteiner Fleisch. (Bereitung: 2 Stunden.)

250 g Filet-, Roastbeef- oder Schmorbratenreste in kleinen Scheiben	500 g rohe Kartoffelscheiben
30 g Butter oder Vineta	1 Messerspitze weißer Pfeffer
20 „ Zwiebeln (gewürfelt)	8 g Salz
63 „ Wurzelwerk (in Streifen)	6 „ Fleischextrakt in 3 Eßl. Wasser gelöst oder 6 Eßl. Bratensauce.

Die Fleischscheiben werden in gebräunter Butter oder Vineta 1 Minute angebraten, Zwiebeln und Wurzelwerk damit durchgeschwitzt. Inzwischen sind die Kartoffelscheiben mit Wasser bedeckt einmal aufgekocht, abgetropft mit Pfeffer und Salz durchgeschwenkt. Zuerst thut man nun die durchgeschwitzten Zuthaten in einen gut schließenden Topf, breitet dann die Kartoffeln darüber, übergießt das Ganze mit Fleischextraktlösung oder Bratensauce und kocht das Gericht im heißen Wasserbade $1^1/_2$ Stunde. Am besten wird ein Topf verwendet in dem das Gericht, vielleicht mit sauberer Serviette umlegt, gleich zu Tische gegeben werden kann.

——: s. Fleisch gekochtes; s. Salat.

Bratenknochen aller Art werden klein geschlagen mit kaltem Wasser aufgesetzt, auf 500 g 1 *l* Wasser, 10 g Salz, 14 g Suppengrün gerechnet, liefern sehr kräftige Brühe zu gebundenen Suppen, zu Gemüse. (Kochzeit $1^1/_2$—2 Stunden.)

—— zerkleinert und angebraten, geben braune Brühe oder Saucen zu Suppen und Ragouts.

Bratensauce kräftige, verdünnt, geschäumt, mit oder ohne Essigzusatz giebt Jus zur Verzierung oder Beigabe zu kaltem Aufschnitt, wenn man auf $^1/_4$ *l* Flüssigkeit $3^1/_2$ Blatt weiße aufgelöste Gelatine zusetzt und die Jus erstarrt verwendet.

——: s. Braten.

Bratkartoffeln können aufgebraten oder zu Philosoph (s. Braten) verwendet werden.

—— können mit geriebenem Käse (z. B. Resten von Schweizerkäse) untermischt, auf 500 g Bratkartoffeln etwa 15 g Käse mit 4 Eßl. kräftiger Bouillon überfüllt, mit Käse besiebt und mit Butter beträufelt in einer ausgestrichenen Form im Ofen überbacken werden.

Braunkohl wird im Wasserbade aufgewärmt.

Brei von Bohnen, Erbsen, Gries, Kartoffeln, Linsen, Mehl wird

mit Mehlschwitze durchgeschwitzt, entsprechend der Menge mit kochendem Wasser und etwas Fleischextrakt oder mit Brühe vermischt und als Suppe mit gebratenen Semmelbröckchen gereicht. Auf 1 Eßlöffel Brei rechnet man etwa $^1/_8$ l Flüssigkeit.

Brisoletten s. Bouletten oder Fleischklößchen.

Broccoli s. Blumenkohl; s. Blumenkohlwasser.

Brot: Apfelbettelmann. (Bereitung: $1^1/_4$ Stunde.)

250 g gerieb. Schwarzbrot (Graubrot)	65 g Zucker
$^1/_2$ Theel. gestoßener Zimmet	$^1/_{16}$ l Wasser
2 gestoßene Nelken	125 g Butter
1 halbe abgerieb. Citrone	30 „ Korinthen
40 g Zucker	20 „ Zucker und Zimmet zum Bestreuen.
500 „ Äpfel	

Billiger: Anstatt Butter — Vineta oder Schweineschmalz.

Das Brot wird mit den Gewürzen und 40 g Zucker gemischt, die geschälten Äpfel werden in Stücke geschnitten und mit Zucker in $^1/_{16}$ l Wasser geschmort. Sodann wird die Hälfte der Butter in einer Pfanne gebräunt, die Hälfte der Brotmischung mit einem Löffel darauf gedrückt, das Apfelkompott und die gequollenen Korinthen darüber gethan, die andere Hälfte Brot übergestreut und angedrückt. Nachdem die Speise langsam $^1/_4$ Stunde gebacken hat, träufelt man die übrige Butter darauf, wendet die Speise wie einen Eierkuchen, backt sie noch $^1/_4$ Stunde bei langsamer Hitze und bestreut sie nach dem Anrichten mit Zucker und Zimmet.

Apfelbettelmann in der Form. Das geriebene Brot wird in der Pfanne gebraten, mit den Gewürzen gemischt, schichtweise mit dem Apfelkompott in eine gebutterte Form gefüllt, so daß die letzte Schicht Brot ist, im Ofen $^1/_2$ Stunde gebacken und dann mit $^1/_8$ l süßer Sahne überfüllt.

——: Brotsuppe. (Bereitung: $1^1/_4$ Stunde.)

130 g trockenes Schwarzbrot (Graubrot)	20 g Butter
$1^1/_8$ l Wasser	5 „ Salz
$^3/_4$ Citronenschale	50 „ Zucker od. $^1/_8$ l Sirup
1 Stück Zimmet	50 „ Korinthen oder 12 eingemachte Essigpflaumen mit einigem Saft.
2 gestoßene Nelken	

Das Brot wird klein geschnitten, mit dem Wasser erweicht und mit den Gewürzen zu Brei gekocht, durch ein Haarsieb ge-

rieben, mit Butter, Salz und Zucker oder Sirup heiß gerührt und mit den gequollenen Korinthen oder Essigpflaumen aufgekocht und angerichtet. Die Suppe wird auch sehr schmackhaft, wenn man sie mit Apfelwasser, welches vom Apfelmus bleibt, bereitet oder wenn sie von den Schalen guter Äpfel zusammen mit dem Brot gekocht wird.

Brot: Brotsuppe mit Fruchtabfällen. (Bereitungsdauer: 2 Stunden.)

Apfel- oder Quittenschalen und Abfälle	1/4 Citronenschale
2 *l* Wasser	2 cm Zimmet
150 g trockenes Schwarzbrot	90 g Zucker
	1 Eßl. Rum.

Schalen und Kernhäuser werden sauber gewaschen, mit 2 *l* Wasser, trockenem Brot, Citronenschale und Zimmet langsam 1 1/2 Stunde gekocht, durch ein feines Sieb geschlagen, mit Zucker gesüßt; 1 Eßlöffel Rum wird dazugefügt.

—— kann zu Bier- oder Buttermilchsuppe verwendet werden.

Brühe wie Bouillon.

Butter alte, wie Ausbackfett.

Champignons können zerkleinert oder ganz zu Frikassees, Ragouts, Salat, Saucen oder gewiegt zu Haché, zur Füllung von Kästchen gebraucht werden, auch als Einlage in Suppe von Champignonswasser.

Champignonsschalen und Reste: Soya.

1/4 *l* frische Chamgignonsreste	1 Schalotte
1/4 *l* Schinkenessenz (s. Schinkenbrühe)	6 Gewürzkörner
	1 Zehe Knoblauch.

Alle Zuthaten werden vermischt 3—4 Tage an warmen Ort gestellt, dann bis zum Kochen gebracht, durch ein Sieb, in dem ein Stückchen gebrühter Mull liegt, geschüttet. Die Flüssigkeit bleibt 24 Stunden stehen, wird klar vom etwaigen Satze abgegossen und zu dünnem Sirup eingekocht; muß wieder 24 Stunden stehen und wird dann in kleine Fläschchen gegossen, die man fest verkorkt, kreuzweis zubindet, in Heu oder Papierschnitzel stellt, mit kaltem Wasser aufsetzt, 15 Minuten kocht und nach dem Erkalten zulackt. Diese Soya hält sich an kühlem Orte lange Zeit. Ein geringer Zusatz davon kann alle braunen Bratensaucen verfeinern. Oft genügen 6—8 Tropfen.

Champignonswasser s. Morchelwasser.

Chateaubriand schneidet man kalt auf; kleinen Abfall s. Braten s. Fleisch gekochtes; s. Salat.

Chicorée eignet sich für Suppe oder Puree als Auflage zu Koteletten.

Citrone angeschnittene legt man mit der Schnittfläche auf ein kleines Glas, das Essig enthält, nachdem man die Schale nach Angabe verwertete. So hält sie sich viele Tage.

—— ausgedrückte kann zum Reinigen der Finger dienen und kommt dann in den Essigtopf.

Citronenschale s. Apfelsinenschale.

Citronenschalen können dünn abgeschält, an der Luft getrocknet, in geschlossenem Glase verwahrt und zu getrocknetem Obst oder Obstsuppen verwendet werden.

Citronenschalen s. Apfelsinenschalen.

Damwild s. Wild.

Delikateßheringe können in Heringssalat eingeschnitten oder durch ein Sieb gerührt zu Heringssauce verwendet werden.

Dorsch s. Fisch.

Eier. Um sie aufzuwärmen, legt man sie 1 Minute in kochendes Wasser.

——: (hart oder weichgekochte) können Sooleier liefern, wenn sie an der Spitze eingeknickt noch 1—3 Minuten in Salzwasser gekocht und 24—48 Stunden in abgekochtes, erkaltetes Salzwasser gelegt werden. Auf 4 Eier rechnet man 1 *l* Wasser, 120 g Salz.

Eier, harte, durchschnittene, legt man mit der Schnittfläche auf Schwarzbrotscheiben und bedeckt sie, um das Betrocknen zu verhindern.

—— können gescheibt oder gewiegt mit Kapern, Pfeffergurken, Sardellen u. s. w. zum Butterbrot gereicht werden.

—— können, wenn man das Gelbe und das Weiße getrennt wiegt, zur Garnitur von Salaten oder kaltem Aufschnitt benutzt werden. Das Gelbe kann man auch einzelnen Salatsaucen beifügen.

Eierschalen dienen getrocknet und zerbröckelt allein oder mit Kartoffelschalen und Salz vermischt zum Reinigen von Wasser- und Weinkaraffen. Die Karaffen werden tüchtig damit geschüttelt, mehrmals mit kaltem Wasser nachgespült und umgestülpt zum Austropfen hingestellt.

——: zum Klären s. Eiweiß.

Eierstich eignet sich als Zugabe zu jeder Hackefleischmasse.

Eigelb kann mit wenig Eiweiß, Bouillon oder feinem Öl bedeckt an kühlem Orte einige Tage aufgehoben werden.

—— läßt sich, vorsichtig von Eiweiß und Sporn getrennt, härten, wenn man es 10—15 Minuten in einem Tassenkopfe ins heiße Wasserbad stellt. Erkaltet kann es gewiegt oder zerrieben verwendet werden. (s. Eier harte.)

Eiweiß: Apfelauflauf. (Bereitung: 1 Stunde.)

500 g Äpfel oder 250 g Apfelmus	1 Theel. Citronenzucker
4 Eßl. Wasser	4 Eiweiß
3 „ Citronensaft	175 g Zucker.

Die Äpfel werden geschält, in Stücke geschnitten und mit dem Wasser schnell weich gekocht, erst durch ein grobes, dann durch ein Haarsieb gestrichen, mit Citronensaft und Citronenzucker vermischt und warm gestellt. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und zuerst mit dem Zucker, dann mit dem Apfelmus verrührt. In einer Auflaufschüssel wird die Masse 25 Minuten gebacken und mit Zucker besiebt sofort aufgetragen. Sind die Äpfel nicht schmackhaft, so fügt man 1 Eßlöffel Rum oder Arrak hinzu.

——: Baisers. (Bereitung: 1 Stunde.)

3 Eiweiß
120 g Zucker
1 Stückchen Wachs
5 g gesiebter Zucker.

Die Eiweiß werden geschlagen bis sie käsig aussehen, dann werden sie mit dem Zucker gründlich vermischt. Man setzt auf ein sauberes gewachstes Blech längliche oder runde Häufchen (letztere kann man später aushöhlen und zu Sahnenbaisers verwenden) und backt sie bei gelinder Oberhitze.

——: Eiweißgebäck. (Bereitung: 1 Stunde.)

250 g Butter	1½ Eßl. Citronenzucker
4 Eiweiß	375 g Mehl
250 g Zucker	5 „ Backpulver.
100 „ süße Mandeln	

Die Butter wird zu Sahne gerieben, Eiweiß, Zucker, abgezogene geriebene Mandeln und Citronenzucker werden dazu gerührt, Mehl und Backpulver darunter gezogen und auf einem mit einer Speckschwarte abgeriebenen Blech, am besten durch eine Teigspritze, Ringe oder Eichen geformt, die man hellbraun bäckt.

Eiweiß: Eiweißklöße auf Suppe.

4 Eiweiß
80 g Zucker.

Das Eiweiß wird steif geschlagen und mit dem Zucker vermischt. Mit einem Theelöffel sticht man Klößchen ab, setzt sie auf die kochende Suppe und läßt sie drei Minuten verdeckt stehen, dann sind sie gar. Man bestreut sie mit Vanillezucker oder mit Zucker und Zimmet.

Diese Klöße können auch auf einer Schüssel bergartig angerichtet, mit Zugabe von Fruchtsaft, Frucht- oder Vanillesauce als Nachspeise gereicht werden; man läßt sie dann einfach auf kochendem Wasser gar werden.

——: Eiweißschnee ist zu den meisten kalten Speisen anstatt Schlagsahne oder auch mit ihr gemischt zu verwenden. Besonders schmackhaft, billig und einfach ist seine Zusammensetzung mit allen Ceressorten und Fruchtsäften. Bei letzteren rechnet man auf 1 Eierschnee 1 Eßlöffel Fruchtsaft und 1 Blatt Gelatine.

——: Erdbeerauflauf (Bereitung: 3/4 Stunden.)

250 g Walderdbeeren
65 „ Zucker
4 Eiweiß.

Die Erdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen, mit 60 g Zucker vermischt und mit dem steifen Schnee der Eiweiß gut verbunden. Man füllt die Masse in die Auflaufschüssel, bestreut sie mit Zucker und backt sie 20 Minuten. (Darf nicht stehen.) Ebenso Aprikosen-, Kirsch-, Pfirsich- und Quittenauflauf.

——: Errötendes Mädchen. (Bereitung: 15 Minuten.)

5 Eiweiß
7 Eßl. Citronen- od. sonstiger Fruchtsaft
125 g Zucker
1 Eßl. Citronen- od. Vanillezucker
5 Blatt rote Gelatine
4 Eßl. Wasser.

Saft und Zucker werden mit der lauwarm aufgelösten Gelatine vermischt, durch ein Sieb gegossen, unter den steif geschlagenen Eiweißschnee gezogen und in eine Glasschale gefüllt.

—— hat die Eigenschaft gern alle Gerüche und Unreinlichkeiten der Luft in sich aufzunehmen; in der Wärme verdirbt es schnell. Es darf darum nicht lange, im Sommer höchstens 2—3 Tage an kühlem Orte aufgehoben werden, fest bedeckt oder verbunden. Geschlagen wird es dann in kühler, staubfreier, reiner Luft, weil durch die Luftbläschen im Schnee ein Teil dieser Luft

festgehalten wird. Zusatz von etwas Salz, Zucker oder Citronensaft beschleunigt das Entstehen festen Eiweißschnees.

Eiweiß kann zu Bouletten, Fleischpudding u. s. w. gebraucht werden.

——: Makronen leichte. (Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.)

250 g süße, 12 Stück bittere abgezog. gerieb. Mandeln	7—8 Eiweiß
280 g gesiebter Zucker	5 g Backpulver
	2 Bogen Oblate.

Mandeln, Zucker und 1 Eiweiß werden über dem Feuer abgerührt; der steifgeschlagene Schnee der übrigen Eiweiß wird zuerst unter die abgerührte Masse gezogen, dann das Backpulver. Mit einem Theelöffel setzt man kleine Häufchen auf die auf einem Backbleche liegende Oblate, schiebt das Blech gleich in den Ofen und backt die Makronen hellgelb. Anstatt Mandeln und Zucker kann man Marzipan verwenden.

—— mit etwas Wasser verschlagen kann zum Panieren verwendet werden.

—— zum Klären jeder Flüssigkeit wird mit zerbröckelten Eierschalen mit der Schneerute kurze Zeit geschlagen und der kochenden Flüssigkeit zugemischt. Man schlägt weiter bis das Ganze den Kochpunkt erreicht hat, läßt es 20—30 Minuten an warmer Stelle stehen und füllt es durch einen Geleebeutel oder durch in ein Sieb gelegtes Filtrierpapier. Auf 2 *l* Flüssigkeit rechnet man etwa 3 Eiweiß und Schalen.

——: Oetkers 10 Pf. Pudding. (Bereitung: 20 Minuten.)

1 Puddingpulver von Dr. Oetker f. 10 Pf. (Vanille, Citronen, Mandeln, Schokolade u. s. w.)	$^1/_2$ *l* Milch
	60 g Zucker, 1 kleine Prise Salz
	4 Eiweiß.

Das Puddingpulver wird mit der kalten Milch, dem Zucker und Salz gründlich verquirlt, unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht, 2—3 Minuten gekocht, weiter gerührt, bis der Pudding nur noch lauwarm ist. Dann zieht man die zu Schnee geschlagenen Eiweiß gleichmäßig unter die Masse, füllt sie in eine ausgespülte Form und reicht den Pudding erkaltet gestürzt mit Obstsaft oder Sauce.

—— s. auch Kartoffeln: Kartoffelkuchen.

—— (gekochtes) vom Beputzen von Fall- oder Setzeiern kann gewiegt zur Garnitur oder als Bouletten- oder Fleischpuddingzusatz dienen.

Eiweiß zu Flammeris. Flammeris von Gries, Sago, Reismehl u. s. w. werden durch Zugabe des steifen Schnees von 1—2 Eiweiß leichter und nahrhafter. Der Schnee wird untergezogen, wenn der Flammeri unter Rühren etwas abgekühlt ist.

—— zu Glasur.

—— zu grüner Färbemasse. 8 rohe Kaffeebohnen 8 Stunden in 1 Eiweiß gelegt, liefern grüne Färbemasse z. B. für Pistaziencrème.

—— zu Schaum geschlagen und wieder zerflossen, giebt eine gute Klebemasse für Etiketts und zum Bestreichen von Seidenpapier als luftdichter Verschluß für Einmachegläser u. s. w.

Endivien zur Garnierung oder zu Salat (s. d.).

Entenblut zu Entenschwarzsauer (s. Gänseklein).

Entenklein s. Gänseklein.

Erbsen dicke, werden mit Mehlschwitze und nach Belieben mit etwas Zwiebel durchgeschwitzt, mit heißer Bouillon oder Liebigbrühe verrührt und durchgekocht. Dann wird die Suppe durch ein Sieb gerieben angerichtet.

—— junge kann man zu Gemüsesuppe, zu Leipziger-Allerlei oder zu Salat (s. d.) verwenden.

Erdbeerrückstand von der Saftbereitung giebt noch mit Wasser, etwas Wein, Citronensaft, Stärkemehl 15—20 g auf $1^1/_4$ *l* Flüssigkeit aufgekocht, durch ein Sieb gerührt, mit Zucker abgeschmeckt eine angenehme warme oder kalte Suppe; ferner mit weniger Flüssigkeit: Sauce; durchgerührt mit Zucker verkocht: Marmelade oder mit Verwendung von Eiweiß: warme oder kalte Speise (s. auch Eiweiß: Erdbeerauflauf).

Essig trübe gewordener wird aufgekocht, mit Eiweiß geklärt (s. Eiweiß) und durch in einen Trichter gelegtes Filtrierpapier wieder in Flaschen gefüllt und gut verkorkt. Essig muß kühl stehen.

Essigtopf. Zum Essigtopf eignet sich am besten ein Deckelsteinkrug mit Ausgußöffnung und weitem Hals. Man gießt etwa 1 *l* Wasser in den Topf und thut nach und nach alle Obstabfälle, Wein- und Bierneigen dazu. Nach 2 bis 3 Wochen ist von diesen Zuthaten ein Essig gegohren, den man durch ein Tuch in Flaschen füllen, verkorken und vorzüglich zum Scheuern verwenden kann. Der übrige Inhalt des Essigtopfes wird fortgeschüttet, um Geruch zu vermeiden.

Falläpfel geben halbreif besten Apfelgelee. Sie werden sauber

abgerieben und zerschnitten, von der Blüte befreit und weiter behandelt wie Apfelschalen. Man rechnet auf 500 g eingekochten Apfelsaft 375 g Zucker und füllt das heiße Gelee in Gläser, die man nach dem Erkalten mit in Eiweiß getauchtes Seidenpapier zweimal überklebt, nachdem man auf das Gelee ein Rumpapier legte.

Fallläpfel schlechte oder zu grüne kommen zerschnitten in den Essigtopf, oder (aber nicht zu viele auf einmal) zerstampft ins Schweinefutter.

Falleier werden in Bouillon gewärmt oder gewiegt verbraucht. (s. Eier harte.)

Falscher Hase kann in Sauce im Wasserbade gewärmt oder in Scheiben geschnitten, mit Mehl paniert, in Fett oder Vineta aufgebraten werden. Sardellensauce paßt gut dazu.

Farce kann zu Suppenklößchen (s. Geflügelfleisch) dienen oder zu Hackefleischgerichten verbraucht werden.

Fasan: Auflauf von Fasan. (Bereitung: 1 Stunde.)

125 g gebrat. Fasanenfleisch	2 Eigelb
1 Fasanengerippe	1 Ei
20 g Butter	5 g Salz
20 „ Zwiebeln	1 Prise weißer Pfeffer
25 „ Mehl	2 Eiweiß
5 „ Salz zur Bouillon	6 g Backpulver
½ l Wasser	10 „ Butter zu den Formen.
25 g gerieb. Trüffeln oder gewiegte Kräuter	

Das Fasanenfleisch wird von der Haut befreit und sehr fein gewiegt, das Fasanengerippe, klein geschlagen, mit Butter und Zwiebelwürfeln angebraten mit Mehl überstäubt, gesalzen, mit ½ l Wasser begossen, zugedeckt langsam 1 Stunde gekocht, darauf der Deckel abgenommen, damit die Sauce auf ¼ l einkocht; dann rührt man sie durch ein Sieb und vermischt ⅛ l dieser Sauce mit dem gewiegten Fleisch, den Trüffeln oder Kräutern, Eigelb und dem ganzen Ei, salzt und pfeffert das Gemisch und zieht den steifen Schnee von zwei Eiweiß und das Backpulver darunter, streicht die Förmchen oder kleine Kästen oder eine große Form mit Butter aus, füllt sie dreiviertel voll und backt sie etwa ½ Stunde (Förmchen oder kleine Kästen 15 Minuten). Wenn man in großer Form aufträgt und die Sauce daneben geben will, verlängert man den Rest

derselben mit Wein, schmeckt die Sauce nochmals ab und sorgt durch Zusatz von Fleischextrakt für gute Farbe.

Fasanenreste und Knochen s. Fasan; s. Geflügel.

Fett: Seife zu kochen. (Bereitung: 3—4 Stunden.)

$7^1/_2$ kg festes Fett oder 15 kg Sammelfett	30 *l* weiches Wasser
	500 g Salz
$3^1/_2$ kg Seifenstein in weißen Stücken	9 *l* weiches Wasser.

20 *l* Wasser, das Fett (benutzt man Sammelfett aus dem Seifentopfe, so kocht man es erst mit reichlichem kaltem Wasser einige Stunden aus und schneidet es nach dem Erkalten ab; dieses Fett ist dann festes Fett) und der Seifenstein werden einen Tag vor dem Beginnen des Seifekochens in einen Kessel ohne Glasur geschüttet; dann wird die Masse am Kochtage langsam zum Sieden gebracht, und erst, nachdem sie $^1/_2$ Stunde mit der scharfen Lauge gekocht, wird das übrige Drittel des Wassers in Zwischenräumen hinzugegossen, worauf die Seife ununterbrochen, bei öfterem Rühren mit einem großen Holzlöffel, $2^1/_2$ Stunde kochen muß. Löst sie sich dann als leimige Masse von dem Rührlöffel ab und ist sie bei einer Waschprobe nicht mehr fettig, so streut man 500 g Salz hinein, fügt 9 *l* Wasser hinzu und läßt die Seife noch $^1/_2$ Stunde damit durchkochen, damit sie sich gut schneiden läßt. In dem Kessel läßt man sie erkalten und schneidet sie am anderen Tage in beliebig lange Stücke, kratzt sie unten ab und läßt sie $^1/_2$ bis $^3/_4$ Jahr luftig übereinander gebaut zum Austrocknen liegen, ehe man sie verbraucht. Ist die Seife oben noch fettig, so muß sie noch länger kochen, bevor man Salz und Wasser hinzufügt. Die unter der Seife befindliche Lauge (s. Seifenlauge).

—— vom Abwaschwasser oder unbrauchbares kommt in den Seifentopf (s. Fett).

Filet. Man muß im Sommer mit den rohen Resten vorsichtig sein. Am besten und sichersten ist es sie von allen Seiten mit kochendem Fett zu begießen, damit die Luft nicht hinzutreten kann. Platte und Kugel zu deutschen Beefsteaks, Roulade; Stränge zu Gulasch, Bouillon, Haché. Reste des Bratens in Scheiben in Gallert gelegt oder zu Ragouts oder hübsch aufgeschnitten mit Beigabe von Remouladen- oder Mayonnaisensauce, zu kaltem Aufschnitt oder gewärmt. Die Sauce wird zum Aufwärmen erhitzt und mit dem Filet $^1/_2$ Stunde in das Wasserbad gestellt.

—— s. Braten; s. Rindfleisch.

Filet: Bettelmannssuppe. (Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.)

400 g gutes Rindfleisch, z. B. Abfall von Filet in kleinen Würfeln	125 g Kartoffeln in Würfeln
40 g Suppengrün in Würfeln	50 „ feine Graupen
	15 „ Salz
	$1^1/_4$ l Wasser.

Das vorbereitete Suppengrün und die Kartoffeln werden heiß überbrüht in einen irdenen Topf gethan, das schnell gewaschene Fleisch wird darüber gelegt, die sauber abgequirlten Graupen, Salz und kaltes Wasser kommen dazu, der Topf wird fest zugedeckt und die Suppe 3 Stunden langsam gekocht, entfettet und angerichtet.

Fisch: Croquettes oder Koteletten. (Bereitung: 1 Stunde.)

250 g gekochter Fisch oder Fischreste (entgrätet)	10 g Mehl
30 g Zwiebeln	2 Eiweiß
30 „ Butter	40 g gerieb. Semmel
30 „ Mehl	Fett zum vorübergehenden Gebrauch
$^1/_4$ l Sahne	1 Bogen Löschpapier
1 Prise Salz und Pfeffer	1 Strauß Petersilie.
2 Eigelb	

Man schwitzt die gehackten Zwiebeln in der Butter weich, fügt das Mehl dazu und rührt es, wenn gar, mit Sahne, Salz und Pfeffer zu einer dicken Sauce, zieht mit den zerquirlten Eigelb ab, fügt den Fisch in kleinen Stücken hinzu und kann nach Belieben noch einige klein geschnittene Champignons oder Krebsschwänze beifügen; alles muß heiß werden, darf aber nicht kochen. Man stellt die Masse kalt und formt, wenn sie steif ist, mit der bemehlten Holzkelle kleine Croquettes oder Koteletten auf reinem, bemehltem Brett, paniert sie mit zerschlagenem Eiweiß und Semmel und backt sie in dampfendem Fett zu schöner gleichmäßiger Farbe. Auf Löschpapier entfettet, richtet man sie mit gebackener oder frischer Petersilie garniert zierlich an.

——: Fischbälle. (Bereitung: $^3/_4$ Stunden.)

250 g gekochter Fisch oder Fischreste (entgrätet)	10 g Salz
30 g Zwiebeln	2 Eier
150 „ gekochte, gerieb. Kartoffeln	2 Eßl. Milch
1 Eßl. gerieb. Semmel	30 g gerieb. Semmel
1 „ Petersilie	Fett zum vorübergehenden Gebrauch.

Die geriebenen Zwiebeln werden mit den Fischstückchen, mit

den geriebenen Kartoffeln und 1 Eßlöffel geriebener Semmel, Petersilie, Salz, Eiern und Milch gemischt, runde Klöße in der Größe einer Kartoffel von der Masse geformt, die man paniert in dampfendem Fett zu schöner Farbe backt. Sie werden mit Kapern-, Champignons-, Trüffel-, Krebs- oder Hummersauce angerichtet.

Fisch: Fisch in der Form. (Dorsch, Hecht, Kabeljau, Schellfisch, Zander in der Form.) (Bereitung: 1 Stunde.)

375 g gekochte od. gebratene Fischstückchen (ohne Haut u. Gräten)	3/8 l Bechamellesauce mit saurer statt süßer Sahne bereitet
10 g Butter	5 g gerieb. Semmel
	10 „ „ Parmesankäse.

Eine Form wird mit Butter ausgepinselt, der Fisch hineingethan, die Sauce darüber gefüllt, mit Semmel und Parmesankäse besiebt, Butter darauf geträufelt und das Gericht im Ofen 1/4 Stunde gebacken und angerichtet. Man kann die Bechamellesauce mit 1 Theelöffel Curry oder 2 Eßlöffel Madeira verändern, und zwischen den Fisch eingemachte Champignons oder Steinpilze oder auch gekochte Maccaronistücke oder Kartoffelscheiben mischen (Fisch mit Champignons, Steinpilzen, Maccaroni oder Kartoffelscheiben). Hat man weniger Fisch, so füllt man ihn in Muscheln oder Kästchen.

——: Fisch mit Kartoffeln. (Bereitung: 1 Stunde.)

150 g gekochter Fisch oder Fischreste (entgrätet)	1/4 l Bechamellesauce
500 g in der Schale gekochte Kartoffeln	20 g gerieb. Semmel
	10 „ Butter.

Die Fischstücke schichtet man mit Kartoffelscheiben und der Bechamellesauce abwechselnd in eine Form und backt sie, mit Semmel besiebt und mit Butter beträufelt, 20 Minuten. Man kann auch statt der Sauce 10 g Mehl, 5 g Salz und 1/4 l saure Sahne zusammenquirlen, über die Fischstücke gießen und dann die Speise 1/2 Stunde backen.

——: Fisch mit Sauerkohl. (Bereitung: 1 Stunde.)

200 g gekochter oder gebratener Fisch (entgrätet)	20 g Butter
375 g fertig gekochter Sauerkohl	1/8 l Sahne
	5 g Salz
	10 „ gerieb. Semmel.

Eine Schicht des Sauerkohls wird auf eine gebutterte Schüssel oder in eine Form gelegt, darüber eine Schicht des entgräteten, in

kleine Stücke gepflückten Fisches, darüber wieder Sauerkohl und so fort; Sauerkohl bildet den Schluß. Nachdem man die Speise mit süßer, mit Salz verquirlter Sahne begossen, mit Semmel übersiebt und mit Butter beträufelt hat, läßt man sie 1/2 Stunde im Ofen Farbe annehmen.

Fisch: Fisch mit Schoten. (Bereitung: 1/2 Stunde.)

Eine 500 g Büchse Schoten	40 g Butter
250 g zerpflückter gekochter Fisch (harte Sorte)	1/4 Theel. gerieb. Zwiebel
25 g Butter	20 g Butter
3 Milchbrote	1 Prise Pfeffer und Salz.

Die Fischstückchen werden in 25 g Butter leicht gebraten, die geschälten Brötchen gewürfelt und in 40 g Butter kroß geröstet. In 20 g mit der Zwiebel durchgeschwitzter Butter schüttet man die abgetropften Schoten und schwenkt sie mit Pfeffer und Salz schnell darin heiß, mischt alle drei Zuthaten, Fisch, Semmelbröckchen, Schoten untereinander und richtet auf heißer Schüssel sofort bergartig an.

——: Fischragout gebacken. (Bereitung: 1 Stunde.)

250 g gekochter Fisch oder Fischreste (entgrätet)	1/4 l Bechamelle- oder Frikasseesauce
Eine 125 g Büchse Champignons	10 g Butter
	30 „ gerieb. Semmel.

Die sauber zugerichteten Fischstückchen und die geschnittenen Champignons werden mit der Sauce vermischt; mit Butter überfüllt, mit Semmel überstreut, wird das Ragout in einer Form, in Muscheln oder auf feuerfester Schüssel überbacken, angerichtet.

——: Fischsoufflee. (Bereitung: 1 1/2 Stunde.)

250 g gekochter Fisch oder Fischreste (entgrätet)	1/8 l Milch
	1/8 „ Fischwasser
30 g Zwiebelscheiben	3 Eigelb
30 „ rohe Schinkenwürfel	15 g Parmesankäse
50 „ Butter	8 „ Salz
50 „ Mehl	3 Eierschnee.

Zwiebeln, Schinken und Butter werden gelb gebraten, Mehl kommt dazu und wenn es gar ist, auch Milch und Fischwasser. Alles muß zu einem dicken Brei einkochen, der durch ein Haarsieb gerührt wird, dazu fügt man Eigelb und Käse, schmeckt mit Salz ab, thut den in saubere Stückchen zerlegten Fisch in die Masse, durchzieht das Gericht mit dem Eierschnee und füllt es in eine

kleine Form, in der es 35 Minuten backen muß. Man kann auch Pilz-, Maccaroni- oder Kalbsmilchstückchen mit der Souffleemasse verwenden oder die beiden ersteren mit Fisch mischen. Hat man weniger Reste kann man die Masse verringern und in Muscheln oder kleinen Förmchen backen.

Fisch kann zu Muscheln, Pasteten, Ragout nach Angabe verbraucht, auch in Fischgallert (s. Bouillon) gelegt werden, nachdem man Haut und Gräten noch warm entfernte.

—— liefert in saubere Stücke geteilt, von Haut und Gräten befreit, einfachen Salat gemischt mit Essig, Öl, einigen Tropfen Maggi-Würze, geriebener Zwiebel, Pfeffer, Salz und gewiegter Petersilie; feinen Salat mit Mayonnaisensauce überfüllt. Vorher muß der Fisch aber einige Stunden mit etwas Essig, Pfeffer und Salz mariniert stehen und vor dem Mischen mit Mayonnaise auf einem Sieb abtropfen.

—— liefert, sauber geputzt, Einlage zu Fischsuppen.

—— wird im Wasserbade oder wie folgt aufgewärmt.

——: Fische aufzuwärmen. (Bereitung: 1/2 Stunde.)

500 g gekochter Fisch oder Fischreste
1 Eßl. Petersilie oder Kräuter
1 Prise weißer Pfeffer
5 g Salz
1 Eßl. Citronensaft
35 g Butter.

Der Fisch wird in sauberen möglichst großen Stücken, auf einer Schüssel die zu Tisch gegeben werden kann, angerichtet, gewiegte Petersilie, Pfeffer und Salz werden darüber gestreut, Citronensaft über das Gericht geträufelt und braune Butter darüber gegossen. Auf ein Gefäß mit kochendem Wasser gestellt muß das Gericht, am besten im Bratofen, zugedeckt, 20 Minuten stehen und wird einige Male mit der sich bildenden Sauce, der man noch 1 g Fleischextrakt zusetzen kann, begossen.

Fischbrühe. Auf 1 *l* Brühe rechnet man 2 Eßlöffel Essig. Kalt gestellt kann man gekochte oder gebratene Fischreste lange in dieser Mischung aufheben.

—— zu Aspik oder Gallert. (s. Bouillon.)

Fischgräten werden zerhackt mit Salzwasser zu Brühe ausgekocht, die man zu Gallert (s. Bouillon), Sauce oder Suppe verwenden kann.

Fischsuppe darf nie anders als auf Wasserdampf oder im Wasserbade gewärmt werden.

Fischsuppe dient als Sauce zu Fischkartoffeln (s. Fischwasser).

Fischwasser blau gekochter Fische eignet sich zu Gallert. (s. Bouillon.)

——: Fischsuppe, gebundene weiße. (Bereitung: $1^1/_2$ Std.)

$1^1/_4$ l Fischbouillon	1 Prise weißer Pfeffer
50 g Mehl	1 Eßl. gewiegte Petersilie
50 „ Butter	Fischreste oder Semmelbröckchen.
$^1/_4$ l Milch	

Fischbouillon oder Kochwasser von schönen frischen Fischen finden mit ihrem gewürzigen Geschmack zu dieser Suppe ihre gute Verwendung. Das Mehl wird in einem irdenen Topfe mit Butter gar gerührt, die durchgegossene Fischbouillon langsam aufgefüllt und 1 Stunde gekocht, dann mit guter Milch aufgekocht um das Salz auszugleichen und mit Pfeffer und Petersilie abgeschmeckt. Sauber beputzte Fischrestchen legt man hinein oder röstet Semmelbröckchen dazu. Man kann die Suppe durch mit Weißwein verquirltes Eigelb verfeinern und durch 1 Theelöffel Currypulver verändern.

—— kann man auch zu Fischkartoffeln verwenden, indem man mit einer Mehl- und Zwiebelschwitze unter Beifügung von einigen Tropfen Maggi-Würze eine Sauce davon bereitet, und übrig gebliebene oder in der Schale gekochte Kartoffeln in Scheiben geschnitten darin erhitzt und das Gericht vor dem Anrichten mit Pfeffer und Salz abschmeckt.

—— s. Fischbrühe.

Fleisch: Fleisch mit Gurken. (Bereitung: 1 Stunde.)

500 g gekochtes od. gebratenes beliebiges Fleisch	10 g Zucker
30 g Butter	10 „ Salz
10 „ gerieb. Zwiebeln	1 Eßl. französ. Essig
30 „ Mehl	40 g süß-sauer eingemachte Gurken
$^3/_8$ l verdünnte Bratensauce	2 Eßl. eingem. Perlzwiebeln
$^1/_2$ Gewürzdosis	6 Tropfen Maggi-Würze.

Das kalte gekochte oder gebratene Fleisch (ohne Fett) wird in saubere gleichmäßige Stückchen geschnitten, die Gurken werden gewürfelt. Im irdenen Topf schwitzt man Butter, Zwiebeln und Mehl gelb, füllt die braune verdünnte Sauce, mit Zuckercouleur etwas gefärbt, sowie die halbe gestoßene Gewürzdosis dazu, läßt die Sauce dick kochen, schmeckt sie mit Zucker, Salz und Essig ab, schmort Gurkenstückchen und Perlzwiebeln darin durch, fügt die Maggi-Würze

hinzu, läßt das Fleisch nur heiß werden, nicht kochen und richtet das Gericht sofort an. Man giebt Salzkartoffeln dazu.

Fleischabfälle und trocknere Stücke gekochten Schinkens kann man würflig schneiden und mit ebensoviel sauren Gurkenwürfeln gemischt, mit Aspik (s. Bouillon) übergießen. Erkaltet gestürzt giebt dieses Restgericht mit oder ohne Sauce eine angenehme Abwechselung bei der Abendmahlzeit.

Fleischabfälle und **Wildabfälle frische** z. B. Häute, Sehnen, Knochen verwendet man zu Jus (s. das folgende Rezept; s. Knochen) das zurückbleibende Fleisch zu Bouletten, Haché u. s. w. (s. Fleisch gekochtes; s. Grütze.)

——: Jus zur Garnitur, zu Saucen und Suppen.

500 g rohe oder gebratene Fleischabfälle, Sehnen, Haut, Knochen jeder Art, auch Schinkenabfälle	15 g zerkleinertes Wurzelwerk
	20 „ Zwiebelscheiben
	1 Gewürzdosis
	8 g Salz
50 g Vineta oder Butter	$^3/_4$ *l* Wasser.

Alle Abfälle kommen zerkleinert in das im Schmortopf erhitzte Fett und braten darin bis sie völlig braun sind. Man fügt dem Wurzelwerk Zwiebeln, Gewürz, Wasser zu, verschließt den Topf fest und kocht die Masse langsam 2—3 Stunden, schmeckt, nachdem man sie durch ein Sieb goß, mit Salz und nach Bedarf mit etwas Fleischextrakt ab, klärt die gewonnene Brühe (s. Eiweiß) und verwendet sie erkaltet entfettet zur Garnitur. Hat sich kein Gallert gebildet, so vermischt man die Jus mit (auf $^1/_4$ *l* = 3 Blatt) Gelatine. Soll die Jus hell bleiben wird nicht angebraten, sonst ebenso verfahren. Zu Saucen, Suppen u. s. w. kann die Bouillon ungeklärt, aber gut entfettet, weiter verwendet werden.

Fleischfett s. Grütze.

—— von gekochtem Fleisch wird gewürfelt nochmals ausgebraten, durchgegossen. Das Fett dient zur Rüben- und Kohlgemüsebereitung. Die Grieben können zu Hackefleischgerichten verbraucht werden.

Fleisch gebratenes s. Braten; s. Fleisch.

Fleisch gehacktes kann man anbraten und am nächsten Tage verwenden.

Fleisch gekochtes: Bouletten (Brisoletten) oder Fleischklößchen. (Bereitung: 1 Stunde.)

500 g gekochtes Fleisch, davon 125 g fettes Fleisch (oder 125 g rohes gewiegtes Schweinefleisch, letzteres ist noch schmackhafter)	60 g Butter oder gutes Fett
	1/8 *l* Flüssigkeit
	60 g Milchbrot
	10 „ Kräuter, Salz u. Pfeffer
	2 Eier
20 g Zwiebeln	40 g gerieb. Semmel.

Fleischreste jeder Art, ohne alles Sehnige, werden mit 1/4 Fettteilen möglichst fein gewiegt oder durch die Maschine genommen. Dann dämpft man fein geschnittene Zwiebeln (oder auch Schalotten) in 10 g Butter oder gutem Fett weich, mischt das in Bouillon, Milch oder Wasser geweichte und ausgedrückte Milchbrot, Salz und Pfeffer, beliebig auch grüne Kräuter, gehörig durcheinander zu einem glatten Brei, der sich vom Topf ablösen muß. In einem Napf wird derselbe mit den Eiern gut verrührt. Von der Masse formt man abgeflachte runde oder längliche Klößchen, am saubersten mit zwei flachen Löffeln oder Kellen, wendet sie in geriebener Semmel um und backt sie in Butter oder gutem Fett langsam, so daß sie durch und durch gar werden. Es ist schmackhafter wenn dieselben nicht fest, sondern innen etwas weich und saftig, außen kroß gehalten werden.

Fleisch gekochtes: Fleischhaché. (Bereitung: 3/4 Stunden).

500 g gekochtes Fleisch	1/4 *l* kräftige Jus
30 „ Butter, Vineta oder Bratenfett	1 Eßl. Citronensaft od. Essig
	1/2 Theel. Salz und Pfeffer
10 g gerieb. Zwiebel	1 Eßl. Kräuter.
20 „ Mehl	

Das Fleisch ohne Knorpel wird nach Belieben gröber oder feiner gewiegt. Hierauf werden die Zwiebeln in angebräuntem beliebigem Fett durchgedünstet und darin das gewiegte Fleisch mit dem damit vermischten Mehl unter Rühren durchgeschwitzt. Dann rührt man nach und nach die kräftige Jus, wenn möglich übrig gebliebene Bratensauce (in deren Ermangelung Wasser und Fleischextrakt), Citronensaft oder Essig, Salz, Pfeffer (auch wohl eine Prise Cayennepfeffer) und die gewiegten Kräuter dazu. Man läßt es zu einer kräftig abgeschmeckten Masse durchkochen und giebt es mit Setzeiern garniert oder mit Kartoffeln zu Tisch.

——: Fleischhaché mit Reis. (Bereitung: 1 1/2 Stunde).

375 g gekochtes Fleisch	20 g Zwiebeln
100 „ feiner Reis	Salz nach Geschmack
1/4 *l* Bouillon	10 g Schweizer- od. Parmesankäse

20 g Butter	1 Prise weißer Pfeffer
$^1/_8$ *l* Bratenjus oder Bouillon	5 g Mehl.

Man bereitet einen Reisbrei von gut blanchiertem Reis und $^1/_4$ *l* kräftiger fetter Fleischbouillon (oder Butter und Fleischextraktbouillon), einer Zwiebel, die ganz mitgekocht, später entfernt wird, dem nötigen Salz und zuletzt dem geriebenen Käse. Das grob gewiegte Fleisch, zu dem man auch gekochten Schinken oder Pökelfleisch nehmen kann, läßt man einige Minuten in kochender brauner Butter, nebst Bratenjus oder kräftiger Bouillon, etwas Pfeffer und dem Mehl durchdünsten. Dann verbindet man es mit dem Reis.

Oder: Man schichtet Reis mit Fleisch, jedes für sich bereitet, lagenweise, so daß Reis die oberste Schicht bildet, auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, auf der das Gericht sowohl in den Ofen als auch zu Tisch gebracht werden kann, streicht noch 1 zerklopftes Ei darüber, bestreut die Oberfläche mit geriebenem Käse und läßt das Haché im Ofen bräunen.

Oder: Man drückt beides lagenweise in eine gut eingefettete mit Semmel bestreute Form und bringt das Gericht gestürzt, mit einer pikanten braunen oder holländischen Sauce zu Tisch. Auch kann das Fleisch nur dünnscheibig geschnitten, mit Butterstückchen und geriebenem Käse bestreut, mit dem Reis in den verschiedenen obigen Angaben bereitet werden. (Größerer Butter- und Käseverbrauch.)

Fleisch gekochtes: Fleisch in Scheiben. (Bereitung: 20 Minuten.)

500 g gekochtes Fleisch in Scheiben	30 g Mehl
50 g Butter oder Vineta	2 Eßl. Essig
15 „ Salz	4 Tropfen Maggi-Würze
	2 Eßl. Petersilie.

Die Butter muß in der Pfanne gelb werden. Dann legt man das (vorher auf beiden Seiten mit Salz und Mehl bestreute) Fleisch hinein und läßt jede Scheibe 3 Minuten auf jeder Seite langsam braten. Darauf richtet man das Fleisch auf heißer Schüssel an, gießt Essig zu der Butter, läßt beides zusammen 1 Minute kochen, fügt die Würze hinzu, und gießt die Sauce über das Fleisch, das man mit gewiegter Petersilie bestreut.

——: Fleisch mit Äpfeln. (Bereitung: 1 Stunde.)

500 g gekochtes Fleisch	40 g Zucker
750 „ Äpfel	1 Milchbrot zum Anrichten
15 „ Bouillonfett	20 g Butter
Salz, Essig nach Geschmack	10 „ Korinthen.
$^1/_8$ *l* Bouillon (oder Wasser)	

In 16 Teile oder in Würfel geschnittene geschälte Äpfel ohne Kernhäuser läßt man in Bouillonfett, etwas Salz, Bouillon oder Wasser, Zucker und Essig in irdenem Topfe weich schmoren und vermischt sie mit in gleichmäßige Stücke geschnittenem Fleisch. Dasselbe darf nur heiß damit werden, nicht kochen. Das Milchbrot wird abgeschält, in gleichmäßige Scheiben geschnitten, in brauner Butter geröstet und das heiße, auf runder Schüssel angerichtete Gericht damit umkränzt. Die gereinigten, mit Wasser ausgequollenen Korinthen werden über das Gericht gestreut. Milchbrot und Korinthen können fehlen.

Fleisch gekochtes: Fleisch mit Eiern. (Bereitung: 20 Minuten.)

250 g gekochtes Fleisch	32 g Sardellen
1 Theel. Salz und Pfeffer	1/8 l kräftige Bratensauce
50 g Butter	8 Eier.

Beliebig geschnittenes Fleisch läßt man, am besten gleich in der Schüssel auf der es zu Tisch kommt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in brauner Butter leicht anbraten, überstreut es mit geschnittenen Sardellen uud gießt kräftige Bratensauce in die Schüssel, schlägt soviel Eier, die wie Setzeier ganz bleiben müssen, darüber, daß das Fleisch davon überdeckt ist, bestreut mit Salz und Pfeffer und setzt es so lange der Hitze aus, bis das Weiße erstarrt, die Dotter jedoch noch weich sind. Beim Anrichten wird das heiße Gefäß auf eine andere Schüssel gestellt. Man kann auch Porzellanformen, in Metallrändern stehend, zum Anrichten nehmen. Die Sardellen können auch wegbleiben und 1 Eßlöffel gewiegte Kräuter und 2 Schalotten verwendet werden. Statt Bratensauce ist auch Tomatensauce zu verwenden.

——: Fleisch mit Reisüberstrich. (Bereitung: 2 Stunden.)

500 g gekochtes Fleisch	2 Eigelb
1/4 l Bouillon	40 g Butter
100 g feiner Reis	10 „ gerieb. Semmel
30 „ Schweizer- oder Parmesankäse	1/8 l Sauce.

In Fleischbouillon dickgekochten Reis (man kann dazu auch Reste von Bouillonreis nehmen) vermischt man mit 20 g geriebenem Käse und Eigelb. Nun läßt man in einer Form oder Pfanne 30 g Butter heiß werden, schwitzt das in Scheiben geschnittene Rindfleisch darin an und füllt den Reis darüber, siebt Semmel und 10 g Käse darüber, überfüllt die Speise mit 10 g brauner

Butter, backt sie im Ofen und giebt sie als selbständiges Gericht mit übrig gebliebener Braten-, Sardellen- oder Holländischer Sauce zu Tisch.

Fleisch gekochtes: Fleisch mit Zwiebeln. (Bereitung: 1 Stunde.)

500 g gekochtes Fleisch	1 Theel. gestoßener Kümmel
50 „ Zwiebeln	1 Eßl. Essig
30 „ Fett	Salz und Pfeffer nach Geschmack, Speisecouleur
20 „ Mehl	5 Tropfen Maggi-Würze.
1/4 l Bouillon	

Zwiebelwürfelchen läßt man mit Fett weich schmoren, thut das Mehl hinein, läßt es gar werden, giebt Bouillon (in deren Ermangelung Wasser und Fleischextrakt) und die übrigen Zuthaten hinzu und läßt das Fleisch in der Sauce heiß werden.

——: Fleischpudding. (Bereitung: 1 3/4 Stunden.)

375 g gekochtes mageres Fleisch 125 g davon Fettstücke von Fleisch oder Speck	5 g Backpulver
2 Eigelb	30 „ gerieb. Semmel oder 40 g in Bouillon geweichtes und rein ausgedrücktes Milchbrot
3 Eßl. Bratensauce oder aufgelöster Fleischextrakt	2 Eierschnee
2 gehackte Sardellen	5 g Fett } zur Form.
10 g gerieb. Zwiebeln	5 „ gerieb. Semmel } zur Form.
Salz und Pfeffer	

Man verrührt das gewiegte Fleisch und die feingewiegten Fettteile mit 2 Eigelb, 3 Eßlöffeln Bratensauce oder aufgelöstem Fleischextrakt, den gehackten Sardellen, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Backpulver und der Semmel. Nun mischt man alles durcheinander, zieht den Eierschnee darunter und kocht oder backt die Masse in einer gut vorbereiteten Form 1 Stunde im Wasserbade oder im Ofen. Dann giebt man eine beliebige pikante Sauce dazu.

——: Fleischsalat. (Bereitung: 1/2 Stunde.)

250 g gekochtes mageres Fleisch	1 Theel. Salz und Pfeffer
1/16 l kalte Bouillon	4 Tropfen Maggi-Würze aux fines herbes
1/2 Theel. Mostrich	1 Eßl. Öl
1/4 „ gerieb. Zwiebel	1 Pfeffergurke.
1 Eßl. Weinessig	
1 „ gewiegte Kräuter, Kapern od. Schalotten in Essig	

Das Fleisch wird in Würfel oder kleine Filets geschnitten, mit der Bouillon und dann mit Mostrich, Zwiebeln und Essig nebst Kräutern, Kapern oder Schalotten gemischt, mit Pfeffer, Maggi-Würze und Salz abgeschmeckt, 1—2 Stunden zugedeckt. Dann richtet man den Salat mit Öl vermischt und nochmals abgeschmeckt bergartig an und garniert ihn mit einer in gleichmäßige Scheiben geschnittenen Pfeffergurke, die man schuppenartig im Kranz herum legt, und bestreut ihn mit den zu Würfelchen geschnittenen Gurkenenden.

Man kann diesen Salat verfeinern, indem man als Zuthat Perlzwiebeln, Kapern u. s. w. verwendet. Geflügelsalat wird ebenso bereitet.

Fleisch gekochtes: Fleischsülze. (Bereitung: 3/4 Stunden.)

375 g gekochtes Fleisch oder kalter Braten	Bratensauce herzustellen ist
5 Tafeln weiße Gelatine	1 Eßl. Kräuteressig
1/2 *l* Bouillon, die auch aus Liebigs Fleischextrakt oder	1 Tropfen Speisecouleur
	1 saure Gurke
	1 Eßl. gewiegte Kräuter.

Das Fleisch wird vom Fett gereinigt, die Gelatine in der Bouillon aufgelöst, die Bouillon mit Essig und wenn nötig mit Salz scharf abgeschmeckt, braun gefärbt und der Boden einer runden Form mit Gurkenscheiben hübsch ausgelegt. Das gewiegte Fleisch wird mit den Kräutern und den gehackten Überbleibseln der Gurke gemischt und alles locker auf die Gurkenscheiben gethan. Dann wird die Bouillon darauf gefüllt und die Speise zum Erstarren kalt gestellt. Man giebt gern eine Remouladen- oder einfache kalte Ölsauce dazu.

—— s. Fleisch; s. Grütze.

——: Vinaigrette von gekochtem Fleisch aller Art. (Bereitung: 1/2 Stunde.)

375 g gekochtes Fleisch	1 Prise Salz und Pfeffer
1 Eßl. gewiegte Kräuter	2 Eßl. Bouillon
2 gewiegte Schalotten	1 „ Kapern
2 Eßl. Weinessig	1 hartes Ei
1 „ Öl	5 g Salz.

Das Fleisch wird grob gewiegt und mit 3/4 der Kräuter, den Schalotten, Essig, Öl, Pfeffer, Salz, Bouillon und Kapern gemischt und abgeschmeckt. Angerichtet wird es mit gewiegtem, mit dem Rest der Kräuter und Salz gemischtem Ei überstreut. Man kann das Gericht mit Sardellenfilets, Kapern und Perlzwiebeln garnieren.

Man kann auch das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und Vinaigrettesauce dazu reichen.

Fleischhaché mit Reis ist mit einer Mehlzugabe und paniert zu Bouletten zu backen oder durch ein Drahtsieb gerieben, mit einigen Löffeln Sahne verrührt zur Bindung von Suppen zu verwenden.

Fleisch mit Äpfeln. Mit frischen Kartoffeln vermischt und von neuem mit Zucker, Essig und Salz abgeschmeckt.

Fleisch mit Eiern. Zu Heringssalat oder gewiegt zu Heringskartoffeln.

Fleisch mit Reisüberstrich. Verdünnt als Einlage zu einer gebundenen Suppe zu verwenden; das Fleisch wird in saubere Stückchen geschnitten.

Fleischpudding. In Scheiben geschnitten, paniert, in der Pfanne in Fett oder Vineta gebacken oder mit Jus verziert zu kaltem Aufschnitt verwendet.

Fleischwasser vom Waschen des rohen Fleisches giebt in kleinen Mengen ein gutes Düngmittel für Palmen und im Sommer ein ganz hervorragendes für Garten-Rosenstöcke.

Forellen müssen auf Wasserdampf gewärmt werden; können auch in Aspik (s. Bouillon) gelegt werden.

Frischlingsrücken schneidet man am besten kalt auf, verziert ihn mit Jus und reicht ihn mit Remouladen- oder Cumberlandsauce.

Fruchtabfälle sind zu Sauce oder Suppe (s. Brot; s. Erdbeerrückstand) zu verwenden.

Fruchtsaft als Getränkzusatz.

—— giebt mit Wasser, Citronensaft, Wein, Zucker und auf 1/4 *l* dieser Mischung 8—10 g Speisenmehl verkocht, eine gute Mehlspeisensauce.

Frühlingssuppe kann für gebundene Suppen, nach Belieben durchgestrichen, verwertet werden.

Gallert s. Bouillon.

Gänseabfüllfett eignet sich zum Streichen auf Brot.

Gänseblut zu Gänseschwarzsauer (s. Gänseklein).

Gänsebratenknochen werden klein geschlagen wie Knochen zu Bouillon (s. d.) gekocht. Diese Brühe dient zu Kartoffelsuppe oder zur Bereitung von Kohlrabi, Rüben, Teltower Rüben u. s. w.

Gänsefett wird in kleine Würfel geschnitten, über gelindem Feuer mit Zusatz von einigen Äpfel- und Zwiebelstückchen ausgelassen, durch ein Sieb gegossen, erstarrt als Gänseschmalz zu Brot gereicht. Wer es etwas fester liebt setzt dem Gänsefett 1/3 Schweinefett zu.

Gänseklein: Gänseklein. (Für 2 Personen.) (Bereitung: 3 Stunden.)

Herz, Magen, Kopf, Flügel, Pfoten und der zerkleinerte Hals	30 g Butter
	30 „ Mehl
	10 „ Salz
56 g Suppengrün	1 Prise weißer Pfeffer
1 Gewürzdosis	1 Eßl. Petersilie
30 g Zwiebeln	3/4 l Wasser.

Das sauber beputzte Gänseklein wird mit Wasser, Suppengrün und Gewürz zugedeckt langsam weich gekocht. Die klein geschnittenen Zwiebeln schwitzt man in Butter weich, fügt das Mehl hinzu und gießt, nachdem dasselbe gar, die gewonnene durchgegossene Gänsebouillon dazu, läßt die Sauce bis zur Hälfte im offenen Topfe einkochen, schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab, rührt sie durch ein Sieb und läßt das Fleisch darin heiß werden. Zuletzt fügt man gewiegte Petersilie dazu und richtet das Gänseklein in tiefer Schüssel an. Dasselbe Gericht ist von jedem Geflügel zu bereiten.

——: Gänse- oder Entenschwarzsauer. (Bereitung: 3 Std.)

1 Gänse- oder 2 Entenklein	3 Gewürzkörner, 1 Nelke
10 g Salz	10 g Mehl
125 „ Backpflaumen	3/8 l Gänse- oder Entenblut
125 „ geschälte Backäpfel	1 Eßl. Essig
30 „ Zucker	1/2 Theel. Maggi-Würze
2 cm Zimmet	1 1/4 l Wasser.

Das Blut der Tiere wird beim Schlachten in etwas Essig aufgefangen. Das Klein setzt man mit 3/4 l Wasser und 8 g Salz auf und kocht es langsam weich. Das Backobst wird mit 1/2 l Wasser, einem Teil des Zuckers, gestoßenen Gewürzen weich gekocht und Obst und Klein zusammengelegt. 3/4 l Flüssigkeit, halb Obstsaft, halb Geflügelbouillon, quirlt man mit Mehl und Blut durch und schüttet es zu dem Gericht, das nun mit Zucker, Salz, Essig und Maggi-Würze richtig abgeschmeckt wird und mit großer Vorsicht bis zum Kochen kommen muß, damit es nicht anbrennt und gerinnt. Man richtet beliebige Klöße dazu an. Anstatt des

Backobstes verwendet man auch gern frische geschmorte Birnen und giebt Mehl- oder Kartoffelklöße nebenher.

Gänseklein: Enten- oder Gänsesuppe. (Bereitung: $2^1/_2$ Std.)

1 Enten- oder Gänseklein	10 g Butter oder Vineta
1 Gewürzdosis	1 Eßl. Sahne
30 g Zwiebeln	5 g Butter
56 „ Suppengrün	1 Prise weißer Pfeffer
10 „ Salz	1 Eßl. Petersilie
750 „ geschälte Kartoffeln	4 Tropfen Maggi-Würze
5 „ Mehl	$1^1/_4$ *l* Wasser.

Das gereinigte in Stücke geschlagene Klein wird mit Gewürz, Zwiebeln und Suppengrün in $1^1/_4$ *l* Wasser und Salz, zugedeckt weich gekocht. Mehl und Fett schwitzt man gar und füllt die durch ein Haarsieb gestrichenen Kartoffeln mit der Bouillon dazu, legt die Fleischstücke heraus und schlägt die Suppe mit Butter, Sahne, Pfeffer und der gewiegten Petersilie heiß. Das Klein legt man beputzt in die Terrine und füllt die heiße, mit Maggi-Würze abgeschmeckte Suppe darauf. Anstatt Kartoffeln können auch 40 g Reis zu dieser Suppe genommen werden.

Gänseleber s. Niere.

Gänsemagen 3 Tage gesalzen, 2 Tage leicht geräuchert halten sich längere Zeit und schmecken gekocht, gerieben auf Brot gestreut gut.

Gänsemagen -därme -pfoten geben sauber gereinigt mit Wasser 2—3 Stunden gekocht guten Gallertstoff. 1—$1^1/_4$ *l* kaltes Wasser auf diese Teile einer ausgewachsenen Gans.

Geflügel (gebraten) s. Braten.

—— (gekocht) s. Fleisch gekochtes.

—— (gekocht) in kleine Filets geschnitten oder gewiegt durch ein Sieb gestrichen als Einlage zu Suppen, auch mit Kartoffeln oder Reis zu verwenden.

—— (helles) s. Kalbsbraten.

Geflügel altes eignet sich gut in Aspik (s. Bouillon) gelegt zu werden, nachdem es mürbe gekocht, von Haut und Knochen befreit in hübsche Stücke zerlegt wurde.

Geflügelbrühe eignet sich zu klaren oder gebundenen Suppen, Gallert, Aspik (s. Bouillon) zum Schmoren von Gemüsen u. s. w.

Geflügelfleisch: Geflügelbällchen. (Bereitung: 1 Stunde.)

200 g gebratenes oder gekochtes Geflügelfleisch	1 Prise weißer Pfeffer
100 g gekochte gerieb. Kartoffeln	1 gestoßene Nelke
25 g süße gerieb. Mandeln	20 g Butter
2 hartgekochte Eidotter	30 „ Butter
2 Eier	$^3/_{16}$ l Bouillon
5 g Salz	1 Theel. Soya oder $^1/_2$ Theel. Maggi-Würze.

Das feingehackte Geflügelfleisch, Kartoffeln, Mandeln, Eier, Salz, Pfeffer, Nelken und 20 g Butter werden gut vermischt, kleine Bällchen davon geformt, dieselben in brauner Butter angebraten und in einer irdenen Schüssel im Ofen oder auf dem Herd mit langsamer Zugabe der Bouillon und Soya oder Maggi-Würze 20 Minuten unter öfterem Begießen gedünstet. Zu Suppenklößchen verwendbar. Als Beilage zu Gemüse oder zu Kartoffelsalat serviert ist das Doppelte der Masse erforderlich.

Geflügelklein s. Gänseklein.

Gelee ist zu Fruchtsaucen, -suppen oder zum Schmoren von Obst zu verwenden, man braucht dann weniger Zucker. (s. auch Apfelgelee.)

Gemüse sind zu Leipziger-Allerlei oder zu Gemüsesuppe verwendbar.

Gemüseabfälle (rohe) kommen ins Viehfutter.

Gemüsewasser eignet sich anstatt Brühe mit Zusatz einiger Tropfen Maggi-Würze zur Bereitung von Suppen, braunen oder weißen Frikasseesaucen.

Grieben aller Art können gewärmt oder mit Zwiebeln nochmals durchgebraten zu Pellkartoffeln gereicht werden; fein gewiegt zu Beefsteaks, Bouletten u. s. w.; mit geschnittenen Zwiebeln zum Kartoffeln braten; ebenso über Apfel- und Kartoffelgemüse, Hülsenfrüchte oder saure Kartoffeln gestreut; zu Kartoffelsuppe; zu Specksauce; ohne Zwiebeln über Schmorgurken.

Griesklöße werden in Fruchtsauce gelegt, im heißen Wasserbade gewärmt oder in Fett oder Vineta ausgebacken.

Grünkohl wird im heißen Wasserbade oder über Dampf erwärmt.

Grütze: Resterwürste bereitet man, indem alle Arten Grütze, wie Buchweizengrütze, Gerstengrütze (auch alte, aufgeweichte Semmeln) mit Wurstbouillon angequollen (so dick, daß der Holzlöffel darin steht, ist die Masse zu halten), mit Fett und

Fleischresten, geriebenen Zwiebeln, Gewürz und Salz nach Geschmack mit Blut, falls davon vorhanden, zusammengemischt in vorhandene beliebige Därme gefüllt und gargekocht werden. Entweder warm als besonderes Gericht oder als Beilage zu Kohl zu geben.

Gulasch kann man mit Zugabe von etwas Bouillon im heißen Wasserbade wärmen oder zu Haché oder Hackfleischgerichten mit verwenden. (s. Fleisch gekochtes.)

Gurken geschmorte benutzt man zu säuerlichem Ragout mit gekochtem Fleisch. (s. auch Braten.)

Gurken saure ebenso oder auch zu Fleisch- oder Heringssalat. (s. auch Salat.)

Haché kann zur Füllung von Omelettes benutzt werden.

Hackfleisch s. Fleisch gekochtes.

Hagebuttenkerne geben getrocknet, aufgebrüht, einen nach Vanille schmeckenden Thee.

Hagebuttenwasser vom Einmachen, statt Apfelwasser zu Brotsuppe (s. Brot).

Hammelabfälle (roh). Das Fett wird ausgebraten und zu Bohnen-, Weiß- und Wirsingkohlgemüse, auch zum Braten weiter verwendet. Die Knochen geben Brühe (s. Knochen) oder angebraten Jus oder Sauce. (s. Fleischabfälle.) Das Fleisch kann gut zu Irish Stew mit Weißkohl und Kartoffeln dienen. 375 g Fleisch, 750 g Kohl in 8 Teile geschnitten, blanchiert und 500 g Kartoffelscheiben. 1 Theel. Kümmel, 1 Theel. Zwiebel schichtweise in eine Form gepackt, mit $^3/_8$ *l* Brühe und $^1/_2$ Theel. Maggi-Würze übergossen. Der Irish-Stew-Pudding wird fest verschlossen im Wasserbade 3 Stunden gekocht.

Hammelbraten zu kaltem Aufschnitt, Irish Stew, zu vielen Gerichten (s. Braten; s. Fleisch gekochtes; s. Salat) zu verwenden; kann auch in Sauce im Wasserbade gewärmt werden.

Hammelbratenknochen s. Fleischabfälle; s. Knochen.

Hammelbrühe ist zu Graupen-, Kartoffel-, weißer Bohnensuppe oder zur Bereitung von Bohnengemüse verwendbar.

Hammelcurry dient zu Suppeneinlage.

Hammelfett (s. auch Hammelabfälle) von den Tellern kommt in den Seifentopf.

Hammelfleisch s. Fleisch gekochtes; s. Salat.

Hammelkeule kann in einem Stücke bleiben und in Bier weich geschmort werden, dann wird der überstehende Knochen vorher abgeschlagen. (s. auch Hammelbraten.)

Hammelknochen s. Fleischabfälle; s. Knochen.

Hammelniere s. Niere.

Hase. Das Fleisch von alten Hasen läßt sich in Aspik als kalte Abendschüssel oder zu Wildpastete, Wildsuppe verwenden.

Hase falscher s. Falscher Hase.

Hasenabfälle können zu Brühe, zu Jus (s. Fleischabfälle), zu Wildhaché, zu Wildpastete, zu Wildsuppe (s. Wild) u. s. w. verwendet werden. (s. auch Hasenklein.)

Hasenbraten ist kalt aufzuschneiden oder man nimmt ihn zu Salat, zu Hasenklein (s. d.), zu Ragouts. (s. Braten; s. Hasenabfälle.)

Hasenfelle werden von Lumpenhändlern gern gekauft.

Hasenhinterteil und -vorderläufe s. Hasenabfälle; s. Hasenbraten.

Hasenklein: Hasenklein und Hasenpfeffer. (Bereitung: 2 Stunden.)

500 g Hasenfleisch: der zerspaltene Kopf, Brust, Hals, Lunge und Herz	1/2 *l* braune Bouillon
100 g Speckwürfel	1/8 „ Rot- oder Maltonwein
40 „ Zwiebeln	30 g Zucker
40 „ Mehl	15 „ Salz und Pfeffer
1 Gewürzdosis	Speisecouleur
	4 Tropfen Maggi-Würze
	1 1/2 *l* Wasser.

Nachdem das Hasenklein sauber gewaschen wurde, kocht man es in 1 1/2 *l* Wasser ab, schneidet es dann in Würfel und entfernt die Knochen. Der Speck wird im irdenen Topf angebraten, die Fleisch- und Zwiebelwürfel kommen dazu. Nachdem alles angebraten, stäubt man Mehl darüber, thut Gewürze, braune Bouillon, Rotwein, Zucker, Salz und Pfeffer dazu und schmort das Gericht langsam gar. Die Farbe wird durch Speisecouleur, der Geschmack durch Maggi-Würze gehoben.

Man kann Hasenklein auch von trockneren Hasenbratenresten bereiten.

Hecht s. Fisch.

Hefeklöße sind in Scheiben geschnitten in Fett auszubacken wie arme Ritter.

Heringe können zu Salat gebraucht werden; man kann sie auch in gekochtem Essig aufheben.

Heringsabfälle lassen sich für Heringskartoffeln, Heringssauce verwenden.

Himbeergeleerückstand kann verwendet werden zu:

1. Himbeeressig. Den Rückstand der Himbeeren vom Gelee kann man mit leichtem Essig einige Tage stehen lassen, dann durchgießen und mit beliebig vielem Zucker zu Himbeeressig aufkochen, schäumen, in Flaschen füllen, verkorken oder mit Blase zubinden.

2. Himbeermarmelade. Den Rückstand der Früchte kann man auch durch ein Drahtsieb reiben. 500 g Mark bringt man mit 500 g Streuzucker unter fortwährendem Rühren zum Kochen. Man macht, wie bei Gelee, öfter eine Probe und füllt die Marmelade, wenn sie die gehörige Dichtigkeit hat, in Gläser, bedeckt sie mit Rumpapier, läßt sie erkalten und bindet oder klebt die Gläser zu. (s. auch Johannisbeergeleerückstand.)

Holländische Sauce kann zum Abziehen aller gebundenen weißen Saucen und Suppen dienen.

Honigkuchen s. Kuchen; s. Nußkerne.

Hühner s. Fleischabfälle; s. Kalbsbraten.

Hühnerabfälle s. Geflügel.

Hühnerfedern große werden zum Ölen verwahrt, können auch statt Pinsel zum Reinigen kleiner Flaschen dienen.

Hühnerleber und Herz zu Klößchen für die Suppe. (s. auch Niere.)

Hülsenfruchtbrei s. Brei.

Hülsenfruchtkotelett kann aufgebacken als Beilage dienen.

Hummer zu Frikassee, Salat, Sauce, Suppe.

Hummerabfälle. Aus dem kleinen Fleisch der Beine und Nasen (die Beine lassen sich leicht mit der Büchsenschere aufschneiden oder mit dem Nußknacker zerbrechen) sind schmackhafte Croquettes oder Koteletten (s. Fisch: Croquettes oder Koteletten) zu bereiten. Die dort angegebene Sauce wird feiner, wenn die zerstampften Hummerschalen erst in der Butter geschwitzt werden; man gießt sie vor Weiterverwendung durch ein Sieb. An kleine Koteletten steckt man je ein Hummerbein.

Hummereier und -fleisch aus den Leibern geben zerstampft, durch ein Sieb gerührt, mit etwas Hummerbutter, einigen Tropfen Trüffelessenz, Pfeffer und Salz vermischt, ein feines Püree, das auf Toastschnittchen gestrichen zu Bouillon gereicht oder zur Garnitur von Fisch- oder Hummergerichten zu verwenden ist.

Hummerschalen geben Hummerbutter zu Saucen, Suppen u. s. w. (s. Krebsabfälle.)

Johannisbeergeleerückstand kocht man mit Wasser auf, gießt ihn durch ein Haarsieb, füllt den Saft in Flaschen, schließt sie mit Watte, kocht sie nach und bindet dann Papier über die Watte. Dieser Saft eignet sich gut zu Flammeri oder roter Grütze. (s. auch Erdbeerrückstand.)

Kabeljau s. Fisch.

Kaffeegrund kann man besonders mit Zusatz von etwas gekochtem Kathreiners Malzkaffee nochmals aufbrühen und zu annehmbarem Getränk gestalten. Der Grund ist noch zum Flaschenspülen, zum Reinigen staubiger Flure und als Dungmittel zu verwenden.

Kakao kann mit etwas Speisenmehl verkocht oder mit 1 Eigelb verquirlt als Sauce dienen; auf 1/4 l mit 20 g Speisenmehl, 1 Theelöffel Vanillezucker und Zucker nach Geschmack verkocht, etwas abgekühlt mit 4 Eßlöffel Eischnee, auch Schlagsahnenresten vermischt, giebt er eine schmackhafte kalte Speise. Falls der Kakao von Reichardts Doppel-Kakao bereitet wurde, ist er ein ausgezeichnetes, kalt zu genießendes Getränk.

Kalbfleisch gedämpftes giebt Suppeneinlage oder Kalbfleisch mit Bouillonreis.

—— geschmortes wird im Wasserbade gewärmt oder zu braunem Ragout verwendet. (s. Braten.)

—— paßt zu allen unter „Fleisch gekochtes" angegebenen Gerichten.

Kalbsbrägen gewürfelt mit Eierkuchenteig vermischt, in der Pfanne als Eierkuchen gebacken liefern aufgerollt, schräg geschnitten eine gute Gemüsebeilage. Einige Tropfen Maggi-Würze aux fines herbes dem Teige zugefügt dienen zur Geschmacksverfeinerung.

Kalbsbraten s. Braten; s. Fleisch gekochtes.

—— aufzuwärmen. (s. Braten.)

Kalbsbraten findet auch vorzügliche Verwendung als kalter Aufschnitt, mit Jus garniert; auch mit Mayonnaisen- oder Remouladensauce zu reichen.

——: **Kalbsbratenpain.** (Bereitung: 2 Stunden.)

375 g **Kalbsbratenreste**	10 g Salz
2 Schalotten } gewiegt	1 Prise weißer Pfeffer
2 Theel. Petersilie } gewiegt	2 Eßl. süße Sahne
20 g Butter	2 Eierschnee
1 Ei	5 g Butter } Für die Form
65 g Butter	5 „ gerieb. Semmel } Für die Form
2 Eigelb	1/4 l pikante Madeira-, Sardellen- oder Tomatensauce.
30 g weiße gerieb. Semmel	
2 „ gerieb. Parmesankäse	

Der Kalbsbraten wird fein gewiegt oder durch die Fleischhackmaschine genommen. Mit 20 g mit Schalotten und Petersilie geschwitzter, durchgegebener Butter wird in kleinem Gefäß aus 1 zerquirltem Ei weiches Rührei bereitet. Zu der übrigen zu Sahne geriebenen Butter fügt man 2 Eigelb, geriebene Semmel, Fleisch, Rührei, Parmesankäse, Salz, Pfeffer, Sahne und mischt mit einem Holzlöffel alles recht genau. Wenn eine kleine Blechform mit zerlassener Butter ausgepinselt und mit der abgeriebenen Rinde des Milchbrotes fein besiebt ist, zieht man den Schnee der Eier sorgfältig unter die Masse und füllt sie in die Form, in der sie 1 Stunde in Wasser oder Dampf zu kochen hat. Auf heißer Schüssel gestürzt angerichtet, wird der Pain mit Sauce überfüllt. Übrig gebliebene Kalbsbratensauce ist zu einer pikanten Sauce umzuwandeln; zu diesem Zwecke kann man 5—6 Tropfen Maggi-Würze aux fines herbes dazu thun, auch noch 1—2 Eßlöffel Malton-Sherry. Geflügel kann ebenso verwendet werden.

——: **Kalbsbratenragout (weiß).** (Bereitung: 3/4 Stunden.)

400 g Kalbsbraten
3/8 l weiße Frikasseesauce
1 Eßl. Kapern
6 getrocknete Morcheln.

Man läßt die Morcheln in kaltem Wasser aufquellen und in frischem Wasser gar kochen. Dann bereitet man die Frikasseesauce und legt den hübsch geschnittenen Kalbsbraten mit Kapern und Morcheln zum Durchwärmen hinein. Dieses Gericht ist zu verändern durch: Krebsbutter und -schwänze, Spargel-, Blumenkohlstückchen, Pilze aller Art und Fleischklößchen; auch kann man es

in einem Reisrand anrichten. Es kann ebenso von hellem Geflügel hergestellt werden.

Kalbsbraten: Kalbsbratenragout in Muscheln: 200 g gewürfelter Kalbsbraten (auch halb Braten, halb Kalbsmilch), 1 Theel. Kapern werden mit $^1/_4$ *l* pikanter Frikasseesauce vermischt, in Muscheln gefüllt, mit etwas Parmesankäse oder Semmel übersiebt und mit Butter beträufelt im Ofen überbacken.

—— kleine Reste zu Heringssalat. Kalbsbratensalat: in kleine Filets geschnittener Braten, ebenso viel Gurken, vermischt mit Mayonnaise. (s. auch Salat.)

—— läßt sich gescheibt und paniert gut braten.

Kalbsfüße sind als besonderes Gericht von den Knochen abgelöst, geformt, paniert zu braten; auch durch mit Maggi-Würze gewürzten Eierkuchenteig zu ziehen und in Vineta auszubacken. Remouladen- oder Rosinensauce passen dazu.

Kalbsknochen s. Fleischabfälle; s. Knochen.

Kalbskopfbrühe kann zu Mocturtlesuppe verbraucht werden.

Kalbskopfragout wie Kalbskopfbrühe.

Kalbsleber wird gestoßen, durch ein Haarsieb gestrichen, mit der Hälfte des Gewichtes geschabtem Speck, etwas Sauce, einigen Tropfen Maggi-Würze, 1—2 Eigelb, einem Löffel Parmesan- oder Kräuterkäse vermischt, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt, in kleine Tassenköpfe oder Pastetenformen gefüllt. Diese stellt man $^1/_2$ Stunde in das Wasserbad, stürzt die Pastetchen, verziert sie reichlich mit Jus (s. Bouillon) und giebt sie als kalte Schüssel. (s. auch Niere.)

Kalbslungenhaché ist als Einlage zu Currysuppe verwendbar.

Kalbsmilch zu Kalbsmilch-Croquettes wie Fisch-Croquettes (anstatt Fisch rechnet man ebensoviel Kalbsmilch) können davon bereitet werden; (s. auch Kalbsbraten: Kalbsbratenragout in Muscheln).

Kalbsmilchabfälle zur Bereitung von Saucen.

Kalbsmilchbrühe zur Bereitung von Saucen.

Kalbsniere s. Niere.

Kalbsrücken kann im Wasserbade aufgewärmt oder zu Hachés, Ragouts, Salaten, Fleischpuddings (s. Fleisch gekochtes) verwendet werden.

Kalbsrückenabfälle. Die Lappen bis zu den Schaufeln auf

dem Kalbsrücken können zu verschiedenen Gerichten wie Fleischklößchen oder einfachem Kalbsfrikassee, Kalbsgulasch, Kalbsrouladen, Majoranfleisch, auch zu Kalbfleischsuppe verwendet werden. Die Kalbsfilets werden wie gespickte Kalbsschnitzel behandelt, man kann die Sauce mit einem Eßlöffel Madeira, oder einigen Tropfen Maggi-Würze aux fines herbes abschmecken; einige Champignons- oder Trüffelscheiben, die man auf dem Fleisch anrichtet, verfeinern das Gericht.

Kalbsrückenknochen ist zu zerschlagen und zu Bouillon oder Jus zu kochen. (s. Bouillon; s. Fleischabfälle; s. Knochen.)

Kalbsschnitzel kann man recht schräg aufschneiden und mit Jus (s. Bouillon; s. Fleischabfälle) verziert, zu kaltem Aufschnitt verwenden. Sie können auch auf ein Geschirr mit heißer Butter gelegt werden; man schlägt dann einige Eier als Setzeier darüber oder überfüllt sie mit einem kleinwürflig geschnittenen Frikassee, das man mit Semmel besiebt, mit Butter beträufelt und im Ofen schnell überbraten läßt.

Kalbszungenbrühe kocht man auf die Hälfte ein und verwendet sie zur Gemüse- oder Saucenbereitung.

Karpfen s. Fisch.

Kartoffelbrei kann man auf 250 g mit 1 Eigelb vermischen, 3 Tropfen Maggi-Würze dazusetzen und von der Masse Bälle oder Frikandellen formen, sie panieren und als Beigabe zu Fleischgerichten reichen.

——: s. Brei; s. Quetschkartoffeln.

Kartoffelklöße werden gescheibt und auf der Pfanne wie Griesklöße gebraten.

Kartoffelkochwasser eignet sich gut zum Reinigen von silbernen, neusilbernen und plattierten Gegenständen.

Kartoffeln: Kartoffelkuchen. (Bereitung: 1½ Stunde.)

500 g gerieb. Kartoffeln	1 Prise Salz
3 Eigelb	5 Tropfen Mandelessenz
1 Eßl. Zucker	3 g Backpulver
1 Theel. Citronenzucker	6 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen.
40 g Mehl	
$^1/_8$ *l* Milch	

Eigelb, Zucker und Citronenzucker werden schaumig gerührt, nach und nach kommen abwechselnd löffelweise Kartoffeln, Mehl und Milch dazu, dann zieht man Salz, Mandelessenz, Backpulver

und zuletzt den Eischnee sorgfältig unter die Masse, füllt sie in eine ausgepinselte, mit Semmel besiebte Form und backt sie eine Stunde im Ofen. Von der Masse kann auch in der Verschlußform ein Kartoffelpudding im Wasserbade 1 Stunde gekocht werden, auch kann man kleine Kartoffelkuchen formen und sie auf der Pfanne backen.

Kartoffeln können gerieben als Bindemittel für Kohl, Rüben, Linsensuppe, deutsche Beefsteaks dienen. Zu letzteren rechnet man auf 500 g Schabefleisch etwa 3 mittelgroße Kartoffeln.

—— geschälte und Pellkartoffeln lassen sich über Wasserdampf oder in heißem Salzwasser bis zum Kochen gebracht aufwärmen.

—— (gescheibt oder gewürfelt) zu Bratkartoffeln. Auf 500 g rechnet man 40 g Fett, Vineta oder Butter oder auch 3 Eßlöffel Grieben, 3 Eßlöffel gewürfeltes Spickgansfett u. s. w. 5 g Salz, 1 Prise weißen Pfeffer, nach Belieben 1 Theelöffel gewiegte Zwiebeln oder Schnittlauch oder Mouserons und 6 Tropfen Maggi-Würze aux fines herbes heben den Geschmack.

—— zu Kartoffelklößen: 500 g geriebene Kartoffeln, 1 Ei oder 2 Eiweiß, 20 g Abfüllfett oder Vineta, 10 g Salz, 1 kleine Prise Muskatnuß, $1^1/_2$ gewürfelte alte Semmel in 20 g Fett gebraten, 65 g Mehl, 3 g Backpulver. Alle Zuthaten werden innig vermischt, mit bemehlten Händen zu gleichmäßigen glatten Klößen geformt, die man in 2 *l* Wasser mit 20 g Salz 15 Minuten offen kocht. Nach Belieben können mehr Eier verwendet werden.

—— zu Kartoffelsalat, zu Heringssalat oder zu Salat mit Artischockenböden gemischt (s. auch Salat).

Kartoffeln grüne wie Bouillonkartoffeln.

Kartoffeln rohe von ausgestochenen Kartoffeln können eine Nacht im Wasser liegen bleiben und gar gekocht entweder mit der amerikanischen Kartoffelpresse als Kartoffelschnee direkt in die heiße Gemüseschüssel gedrückt oder zu Brei, Suppe, Klößen u. s. w. verarbeitet werden.

Kartoffeln saure wie Kartoffeln und Äpfel.

Kartoffeln Straßburger werden mit etwas heißer Milch vermischt, frisch besiebt, beträufelt überbacken.

Kartoffeln und Äpfel werden mit etwas Brühe oder heißem Wasser vermischt aufgewärmt.

Kartoffelsalat (warmer) ist mit Zusatz von heißer Milch wieder zu erwärmen oder mit gewiegtem Hering vermischt, mit geriebener Semmel übersiebt und mit einigen Tropfen Fett beträufelt im Ofen zu schöner Farbe zu backen.

Kartoffelschalen dienen zum Auskochen von metallenen Gefäßen mit Kesselstein.

—— geben gekocht Futter für Geflügel; roh dienen sie mit als Viehfutter.

—— s. Eierschalen.

—— sind getrocknet zum Feueranmachen geeignet.

Käsestangen mürbe oder Blätterteig können im Ofen nochmals aufgekroßt werden.

Kasseler Rippespeer schneidet man zu kaltem Aufschnitt auf. Die kleinen Reste ohne Rauchkanten giebt man gewiegt zu Butterbrot, Bechamellekartoffeln oder Maccaroni oder legt sie in Aspik oder benützt sie zu Sülze (s. Fleisch gekochtes).

Kastanienbrei giebt mit Zusatz von etwas kochendem Wasser, Zucker und Maltonwein eine schmackhafte Suppe.

Kastenbrot kann gescheibt zu Hummerbrötchen (s. Hummereier), Käsebrötchen, Nierenbrötchen (s. Niere), Sandwiches, Toast benutzt werden. Getrocknet gestoßen. (s. Semmel.)

Kerne von Aprikosen, Pfirsichen, Pflaumen, Reineclauden s. Aprikosenkerne.

Kirschen (geschmort) ergeben durchgerieben, je nach Menge und Bedarf mit Wasser, Weiß- oder Maltonwein verdünnt, mit Zucker und Citronenessenz abgeschmeckt, mit Stärkemehl verkocht Sauce, Suppe, Flammeri. Für letzteren werden auf 1 *l* Flüssigkeit 70 g Stärkemehl gerechnet.

Kirschenrückstand von der Geleebereitung s. Johannisbeergeleerückstand.

Kirschkerne werden getrocknet und aufgehoben oder zerstoßen und mit Wasser zu einem Extrakt ausgezogen, den man durch Erhitzen in Dampf haltbar macht (500 g Kerne, $^1/_2$ *l* Wasser), als Zuthat zu Saucen und Suppen verwendet oder mit Kornbranntwein aufgefüllt (1 *l* auf 500 g zerstoßene Kerne), den man in der Sonne destillieren läßt und als Kirschwasser oder Kirschbranntwein verwendet, letzteren mit 500 g Kandiszucker auf 1 *l* Branntwein.

Klopse lassen sich im Wasserbade aufwärmen oder werden gescheibt in heißem Fett gebraten.

Knochen geben angebraten Satz zu braunen Saucen oder Suppen (s. auch Fleischabfälle), wenig angebraten zu weißen Saucen, Suppen, Aspik u. s. w.

—— zu Bouillonbereitung schlägt man in kleine Stücke, nachdem man sie sauber bürstete und läßt sie in Wasser, auf 500 g 1 *l* Wasser gerechnet, eine Stunde wässern, dann müssen sie in demselben Wasser zum Kochen gebracht werden, man schäumt sie, thut 20 g geputztes Suppengemüse und 10 g Salz dazu und läßt alles im fest verschlossenen Topf 2—3 Stunden kochen. Dann gießt man die Bouillon durch ein Haarsieb und entfettet sie zu weiterer Verwendung für gebundene Suppen, Saucen u. s. w. Alle Fleischabfälle, Sehnen, Häute können mitgekocht werden.

Knochen und Abfälle von Braten, Geflügel, Schinken, Wild werden ebenso behandelt.

Kohl läßt sich im Wasserbade aufwärmen oder durchgerührt zu Gemüse-, Hülsenfrucht- oder Kartoffelsuppe verwenden.

Kohlabfälle dienen zu Viehfutter.

—— von Rot- und Weißkohl können kleingeschnitten und angefeuchtet, ebenso wie roher Sauerkohl, zum Fegen von Teppichen gebraucht werden.

Kohlrabigemüse kann man durchstreichen und zu Suppe verwenden.

Kohlrüben werden im Wasserbade aufgewärmt und mit kochendem Wasser und gekochten Kartoffeln vermischt mit Pfeffer, Salz und einigen Tropfen Maggi-Würze nochmals abgeschmeckt.

Kompotts sind wie Kirschen zu verwenden.

—— zur Füllung von Omelette oder als Beigabe zu Eierkuchen oder Kartoffelpuffer.

Kopfsalat. Die äußeren Blätter werden besonders gern von Hühnern und Kanarienvögeln gefressen, sonst kommen sie in das Viehfutter.

—— einzelne Blätter geben hübsche Garnitur, sind auch zu Salat (s. Salat) zu verwenden.

—— oder ausgeschossener Kopfsalat ergiebt gekocht, durchgerührt, mit Brühe und Schwitzmehl verkocht, mit einigen Tropfen Maggi-

Würze aux fines herbes und etwas gewiegter Petersilie eine sehr wohlschmeckende Suppe. Er kann auch wie Spinat als Gemüse gekocht werden; der Geschmack wird durch eine kleine Zugabe von Maggi-Würze gehoben.

Kotelettenabfälle (rohe) (s. Knochen). Das Fleisch verwendet man dann zu Haché oder Hackefleischgerichten (s. Fleisch gekochtes).

Krammetsvögel s. Wild; s. Wildsuppe.

Kräuter s. Petersilie.

Krebsabfälle: Krebsbutter. Auf 125 g auf weißem Papier getrockneter im Steinmörser gestoßener Krebsabfälle rechnet man 60 g Butter oder Vineta (mit Vineta zubereitet hält sich die Krebsbutter noch weit länger als mit Butter) und 1 *l* Wasser. In der erhitzten Butter werden die Abfälle 15 Minuten unter Rühren geschwitzt, man gießt nun kochendes Wasser dazu, läßt nochmals 1/4 Stunde kochen, gießt die Masse auf ein Haarsieb, setzt die Abfälle nochmals mit neuem Wasser auf, kocht sie noch 1/2 Stunde, siebt sie durch und nimmt von beiden Flüssigkeiten, nachdem sie erkalteten, das erstarrte Fett ab, schmilzt es ohne Feuchtigkeit ein und füllt es in kleine Gläser. Fest verbunden läßt sich die Krebsbutter zu vielseitiger Verwendung lange aufheben. Besonders geeignet zum Beträufeln von zu überbackenden Speisen. Hummer- und Langustenabfälle werden ebenso verwendet.

Krebse sind zu Ragout, Suppe, Leipziger-Allerlei zu verwenden. (s. auch Fisch; s. auch Salat.)

Kuchen: Mehlspeise aus Resten. (Bereitung: 2 Stunden.)

3/4 *l* Kuchen-, Puddingreste u. s. w.	1 ganzes Ei
15 g Butter zur Form	65 g Zucker
1/4 *l* Milch	1 Eßl. Citronenzucker
3 Eigelb	4 Tropfen Mandelessenz
5 g Backpulver	1 Prise Salz.

Übriggebliebene Kuchen-, Puddingreste u. s. w. werden würflig geschnitten und in eine ausgestrichene Form gelegt; dann übergießt man sie mit einer gut verquirlten Mischung obiger Zuthaten. Man kann auch Weißwein statt Milch nehmen. Sind die Reste sehr trocken, so muß man die Flüssigkeit etwas vermehren. Man kann auch Früchte und Rosinen beliebig dazwischen schichten. Es ist

ratsam die Speise einige Stunden vor dem Kochen einzufüllen und wenn nötig Flüssigkeit nachzugießen. Man kocht sie 1 Stunde in zugedeckter Form im Wasserbade oder backt sie im Ofen in Wasser stehend. Eine Frucht- oder Weinschaumsauce wird dazu gereicht. Mißratene Kuchen, Kuchenkrümel finden bei dieser Speise eine gute Verwendung, auch können Honigkuchen-, Mandel-, Marzipan-, Pumpernickel- und Zwiebackreste zerkleinert mit unter die Masse gemischt werden. Sind reichlich Marzipan oder Mandeln unter der Masse, so bleibt die Mandelessenz fort.

Kuheuter kann zu Frikassee oder Hackefleischgerichten (s. Fleisch gekochtes) mit verbraucht werden.

Kuheuterbrühe eignet sich zum Zugießen an Braten-, Frikasseesaucen u. s. w.

Kürbis liefert Kürbisreis unter Zusatz von 1 Eßlöffel Rum, sonst wie Apfelreis.

Kürbiskerne s. Melonenkerne.

Kürbisreis zu Kürbissuppe (s. Apfelreis: Apfelsuppe mit Reis).

Lachs ist gut zu verwerten, wenn man ihn in Gallert legt oder mit Mayonnaisensauce einen Salat davon bereitet, nachdem man den Fisch vorher marinierte; ferner paßt er zur Herstellung von Frikassee, Croquettes oder Koteletten u. s. w.

—— s. Fisch.

Lachsbrühe s. Fischwasser.

Langusten s. Hummer.

Langustenabfälle s. Hummerabfälle; s. Krebsabfälle.

Linsenwasser reinigt ausgezeichnet Gläser und Flaschen.

Maccaroni lassen sich zerschnitten mit Bratenjus vermischt, mit Semmel übersiebt, mit Butter beträufelt, in Muscheln gebacken verwenden; ferner ebenso mit Beigabe von etwas Tomatenpüree; auch als Einlage für Bouillonsuppen oder mit gewiegtem Schinken oder enthäutetem Fisch schichtweise in eine Form gepackt, mit pikanter Frikasseesauce überfüllt und gebacken.

Maikräuter trocknet man, thut sie in fest verbundene Gläser und verwendet sie zu Bowlen wie frische. Sie dienen auch als Mottenschutz.

Makronen s. Kuchen.

Mandelrückstand von Mandelmilchbereitung kann zu Flammeri und zu Mehlspeisen aus Resten (s. Kuchen) benutzt werden.

Marzipan wird gerieben zur Bereitung von Makronen genommen (s. Eiweiß: Makronen), ebenso als Zugabe zu Gebäck und Mehlspeise aus Resten (s. Kuchen).

Mehlbrei eignet sich zu Suppe (s. Brei), kann auch mit Eigelb vermischt zu Beignets geformt und paniert in Fett oder Vineta gebacken werden.

Mehlklöße kann man im Wasserbade aufwärmen oder in Fett oder Vineta aufbraten.

Mehlspeise, Sächsische ist im Wasserbade aufzuwärmen, mit Marmelade zusammen geschichtet mit bepudertem Eischnee überbacken als neue Mehlspeise anzurichten oder in Scheiben geschnitten paniert zu braten (s. auch Kuchen).

Melonenkerne kann man trocknen, schälen und anstatt Mandeln zur Verzierung nehmen oder aufreihen und als Ketten zu Spielwerk benutzen. Kürbiskerne ebenso.

Melonenwasser vom Einmachen eignet sich als Zugabe zu Apfel- oder Kürbisreis (s. Apfelreis).

Milchbrot s. Semmel.

Milchgriesbrei (s. Mehlbrei). Nach Belieben können noch geriebene Mandeln und ausgequollene Korinthen hinzugefügt werden.

Milchreis s. Apfelreis; s. Reis.

Mockturtlesuppe kann zu Brühe oder Sauce verwendet werden.

Mohrrüben lassen sich verwerten zu Leipziger-Allerlei, zu Gemüse mit Bohnen und Kartoffeln oder durchgeschlagen zu gebundener Gemüsesuppe.

Morcheln benutzt man als Zugabe zu Leipziger-Allerlei, zu Ragouts, zu Saucen oder als Suppeneinlage (s. auch Morchelwasser).

Morchelwasser dient anstatt Brühe zur Herstellung von Gemüse- oder Ragoutsaucen; auch mit Schwitzmehl verkocht, mit Fleischextrakt, Pfeffer und Salz abgeschmeckt, mit Eigelb abgezogen zu Suppe. Blumenkohl-, Champignons-, Pfefferlings-, Spargel- und Steinpilzwasser ebenso.

Mürbeteig giebt, wenn genügend, eine vorzügliche Speise. Der Mürbeteig wird über Apfel-, Kirsch- oder Stachelbeerkompott in eine gebutterte Form gelegt, mit Rum beträufelt; nachdem auf der Oberfläche Butterstückchen verteilt sind, wird die Speise im Ofen gebacken. Kleinere Reste hebt man für Mehlspeise auf (s. Kuchen).

Niere kann zu Hackefleischgerichten (s. Fleisch gekochtes) benutzt werden.

—— Nierenbrötchen. (Bereitung: $1/2$ Stunde.)

40 g gebratene Kalbs- oder Hammelniere	1 Sardelle gewiegt
10 g Butter	1 Theel. gerieb. Semmel
1 Theel Kapern gewiegt	$1/2$ Eigelb
1 „ Petersilie „	1 Prise Pfeffer und Salz
1 Schalotte „	3 Tropfen Maggi-Würze aux fines herbes.

Alle Zuthaten werden gründlich zu einer glatten Farce miteinander verrührt. Diese streicht man auf in Butter geröstete Semmelscheiben, besiebt sie mit Parmesankäse, beträufelt sie etwas mit geschmolzener Butter und läßt sie 2—3 Minuten im Ofen überbacken. Diese Brötchen sind auch anstatt mit Niere mit Gänse-, Hühner- oder Kalbsleberresten herzustellen.

Nudeln s. Maccaroni.

Nudelspeise wird gescheibt, paniert, gebraten mit Fruchtsauce oder geschmortem Obst gereicht.

Nußkerne zieht man ab, reibt sie und verwendet sie anstatt Mandeln, auch mit ihnen zusammen zu Gebäcken, zu Nußmakronen (s. Eiweiß), ferner zu Mehlspeise aus Resten (s. Kuchen); auch kann man sie gerieben mit Pumpernickel, Schokolade oder Honigkuchen (Pfefferkuchen), Zucker und Vanillezucker vermischt mit Schlagsahne und auf $1/2$ *l* 4 Blatt weißer aufgelöster Gelatine verbunden als Speise gut verwerten. Die genannten Zuthaten können auch schichtweise abwechselnd mit Schlagsahne in eine Glasschale gefüllt werden.

Nußkernhaut von frischen Walnüssen entfernt angefeuchtet die durch sie hervorgebrachte braune Färbung an den Fingern.

Obstschalen, Kernhäuser u. s. w. kommen, wenn sie nicht, wie bei den einzelnen Sorten angegeben, Verwendung finden, in den Essigtopf. (s. d.)

Öl kann man zum Ölen von Thüren verwenden oder zur Entfernung von Wasserflecken und Rändern auf polierten und gestrichenen Möbeln, Fußböden, Fensterbrettern u. s. w.; ja sogar zur Vertilgung von Spiritus- oder Parfümflecken, wenn man das Öl mit Cigarrenasche zu einem Brei rührt, ihn mit wollenem Lappen mehrmals gründlich auf die betreffenden Stellen reibt,

bis die weiße Färbung geschwunden ist; dann muß nachpoliert werden. Der Brei hält sich in einer Metallschachtel.

Orangenschalen s. Apfelsinenschalen.

Papier dient zerpflückt mit etwas Salz und Wasser verbunden zum Spülen von Flaschen.

—— (Zeitungs) weichgerieben ist zum Reinigen von Glasscheiben verwendbar.

—— zerpflückt und angefeuchtet leistet gute Dienste beim Fegen von Teppichen.

Petersilie wird gewaschen, in sauberem Tuche getrocknet, dann gewiegt. Auf 1 Eßlöffel Petersilie rechnet man 12 g Butter oder Vineta, letztere ist deshalb besonders zu empfehlen, weil sie sich viel länger gut im Geschmack erhält als Butter. Butter oder Vineta werden zerlassen, von ihrem Satze befreit und nochmals erhitzt. Die Petersilie wird darin aufgekocht und mit dem Fett in kleine Büchsen gefüllt, die nach dem Erstarren des Inhaltes fest verbunden oder verklebt werden (s. Eiweiß). Kräuter aller Art kann man ebenso behandeln.

Pfefferkuchen können zur Bereitung von Karpfen- und Sauerbratensauce dienen.

—— s. Kuchen; s. Nußkerne.

Pfefferlinge können zu Sauce und Suppe gebraucht werden. Die Pilze sind gewiegt zu gebundener Suppe 2 Eßlöffel voll auf 1 *l* Flüssigkeit, gewürzt mit 6 Tropfen Maggi-Würze aux fines herbes, abgezogen mit 2 mit kaltem Pilzwasser verquirlten Eigelb sehr gut verwendbar. Vor dem Anrichten schmeckt man mit Pfeffer und Salz ab.

—— sind zu Frikassee oder Ragout einfach hinzuzufügen.

Pfefferlingswasser wie Morchelwasser.

Pfirsichkerne s. Aprikosenkerne.

Pfirsichrückstand eignet sich zu Fruchtsuppen (s. auch Ananasabfälle).

Pflaumenkerne werden getrocknet, gestoßen, im Mullbeutel als Würze in Backobst, Fruchtsuppe, Mussauce mitgekocht (s. auch Aprikosenkerne.)

Pflaumenrückstand wie Pfirsichrückstand.

Pilze wie Pfefferlinge.

Plumpudding hält sich lange; läßt sich im heißen Wasserbade aufwärmen oder wird gescheibt, paniert, ausgebacken, dick mit Zucker und Zimmet bestreut, mit Frucht- oder Weinschaumsauce gereicht.

Pökelbrühe kann, unter Zusatz von etwas Salz und Salpeter vorher aufgekocht, gut zum zweitenmal benutzt werden. Später liefert sie noch ein geschätztes Dungmittel für Spargelbeete.

Pomeranzen geschälte werden als Chinois in Zucker eingekocht.

Pommes frites werden in kochendem Fett erhitzt wieder eßbar.

Poularde s. Geflügel.

Pudding wird gescheibt, paniert, gebraten. (s. auch Kuchen.)

Pumpernickel giebt gerieben eine gute Nachspeise, wenn man ihn mit Schlagsahne und Vanillezucker und auf $1/_2$ *l* mit 1 Eßlöffel Arrak vermischt. (s. Kuchen; s. Nußkerne.)

Pute s. Geflügel.

Putenklein ist geschmort mit Teltower Rüben zu verwenden. (s. auch Gänseklein.)

Quetschkartoffeln können mit Butter aufgebraten werden.

Quittenabfälle s. Ananasabfälle.

Quittengelee kann zum Verzieren dienen.

Quittengeleerückstand s. Erdbeerrückstand.

Quittenschalen und -abfälle s. Apfelschalen, Kernhäuser und Kerne.

Radieschen können als Röschen geschnitten, indem man die obere Haut von der Spitze nach den Blättchen zu 6 Mal einkerbt und zum Teil losgelöst zurückklappt, zur Garnitur von kaltem Aufschnitt und Salaten verwendet werden.

——— s. Salat.

Rebhuhn altes s. Wild.

Rebhuhngerippe und -knochen s. Fleischabfälle; s. Knochen.

Rehabfälle rohe werden zur späteren Verwendung sauber gewaschen und möglichst frisch in Salzwasser übergewellt oder für Saucen oder Suppen zu Jus (s. Fleischabfälle) gekocht. Das Fleisch eignet sich dann noch zu verschiedenen Gerichten. (s. Fleisch gekochtes.)

Rehbraten schneidet man kalt auf, verziert ihn mit Jus von Rehabfällen reichlich oder verwendet ihn zu Wildgerichten. (s. Wild.)

Rehknochen s. Fleischabfälle; s. Knochen; s. Wild.

Reineclaudenkerne s. Aprikosenkerne.

Reineclaudenrückstand s. Pfirsichrückstand.

Reis: 125 g gekochter Reis giebt mit dem Schnee von 2 Eiweiß, 30 g Zucker, 5 Tropfen Mandel- und 5 Tropfen Citronen- oder Apfelsinenessenz von Adolf Müller in Herford gemischt, überdeckt im Ofen überbacken eine Reisspeise.

——: Reispudding (einfacher). (Für 4—6 Personen.) (Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.)

375 g Apfel-, Milch-, Rosinenreis oder Reis à la Victoria	1 Eßl. Citronen- oder Apfelsinenzucker
65 g Butter oder Vineta	5 g Butter } zur Form.
125 „ Zucker	1 Eßl. gerieb. Semmel } zur Form.
5 Eier	

Zu dem zu Sahne gerührten Fett kommen zuerst Zucker, Eigelb, Citronen- oder Apfelsinenzucker, dann wird der Reis damit vermischt und zuletzt der steif geschlagene Eiweißschnee untergezogen. Man füllt die Masse in eine ausgepinselte, ausgestreute Verschlußform, stellt sie ins Wasserbad, bringt sie sofort aufs Feuer und kocht sie 1 Stunde. Der Pudding wird auf heißer Schüssel gestürzt und mit Frucht- oder Weinschaumsauce gereicht. Zur Verfeinerung können 20 g Mandeln und 30 g Sultanrosinen oder abgetropfte saure Kirschen dienen.

——: Reisspeise oder Reiskuchen. (Bereitung: 40 Minuten.)

250 g Apfel-, Milch-, Rosinenreis oder Reis à la Victoria	1 Theel. Citronen- oder Apfelsinenzucker
2 Eier	1 Eßl. gerieb. Semmel } f. d. Oberfläche.
20 g Zucker	10 g geschmolz. Butter } f. d. Oberfläche.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig geschlagen, mit dem Reis vermischt. Der steife Eischnee wird untergezogen, die Masse in eine Auflaufform gefüllt, mit Semmel übersiebt, mit Butter beträufelt 20 Minuten im heißen Ofen gebacken.

Reiskuchen werden von demselben Teig mit 40 g Mehl vermischt gemacht, auf der Pfanne gebacken. Vor dem Anrichten bestreut man sie mit Zucker und Zimmet.

Zu beiden Gerichten kann man Weinschaum- oder Fruchtsauce reichen.

Reis à la Victoria giebt mit Ceres oder Weingelee übergossen Reis in Gelee.

—— kann trocken anstatt Kartoffeln gereicht werden, ist auch mit jeder beliebigen pikanten Sauce durchgeschwenkt verwendbar, z. B. mit Bechamelle-, Curry-, Frikassee- oder Tomatensauce.

—— kann zu jedem Reisgericht benutzt werden. (s. Reis.)

—— paßt zu Einlage für klare oder abgerührte Suppen; auch durchgeschlagene Suppe ist davon zu bereiten. Mit Wasser, Citronen und Zucker zerkocht: Reisgelee.

Reispudding: Reisschnitte. Der Pudding wird in Scheiben geschnitten, paniert, in Vineta oder Ausbackfett gebacken oder auf der Pfanne gebraten, mit Zucker und Zimmet besiebt, mit Fruchtsauce oder geschmortem Obst gereicht.

Reiswasser bildet mit Apfelsinen- oder Citronensaft gemischt, nach Bedarf gesüßt, auch mit Maltonwein versetzt ein angenehmes Getränk für Kranke.

—— eignet sich vorzüglich zum Stärken von Schürzen und feiner Wäsche.

Rinderfilet s. Braten; s. Rindfleisch.

Rinderschmorbraten kann kalt aufgeschnitten werden oder zu verschiedenen Fleischgerichten dienen. (s. Braten; s. Fleisch gekochtes; s. Salat.)

Rinderzungenschlund wird gereinigt zu Bouillon aufgesetzt. Das Fleisch findet dann noch Verwendung zu gewiegten Fleischgerichten. (s. Fleisch gekochtes.)

Rindfleisch s. Fleisch; s. Fleisch gekochtes.

Rindfleischabfälle rohe s. Filet, dienen auch zur Bereitung von Gulasch.

Rindfleischfett gekochtes wird gewürfelt noch einmal ausgebraten, durch ein Sieb gegossen und zu Gemüse, Bratkartoffeln u. s. w. weiter verwendet. Die gelben Grieben braucht man zu Bouletten, Fleischpudding u. s. w.

Rindfleisch gekochtes gewiegt kann zu Heringskartoffeln oder gewiegtem Heringssalat gemischt werden. s. Filet; s. Fleisch gekochtes.

—— giebt gewürfelt mit gekochten Kartoffeln, roten Rüben, Salzgurken, Öl, Essig, geriebener Zwiebel, Pfeffer, Salz und einigen Tropfen Maggi-Würze einen sehr wohlschmeckenden Salat (s. auch Salat).

Rindfleisch gekochtes kann man gut in Pökelbrühe von: 2 *l* Wasser, 200 g Salz, 10 g Salpeter, 8 g Zucker so lange gekocht, bis die Flüssigkeit ein Ei trägt, 4—5 Tage einlegen und es zum Gebrauch in Suppe oder fertig gekochtem Gemüse erhitzen. Diese Pökelbrühe kann man zweimal benutzen. (s. Pökelbrühe.)

—— kann man halb und halb mit rohem Fleische gewiegt zu Klops und falschem Hasen verwenden.

Rindfleischsehnen (rohe) s. Fleischabfälle.

Roastbeef. Ein großes Stück kann Schmorbraten ergeben.

—— Kleine Stücke passen noch zu Gulasch; ferner s. Braten; s. Filet; s. Fleisch gekochtes; s. Salat.

Rosenkohl wird aufgewärmt oder zu Gemüsesuppe, Leipziger-Allerlei, zur Garnitur von Braten, auch durchgerührt zu Hülsenfruchtsuppen verwendet.

Rosinenreis s. Reis.

Rotkohl wird im Wasserbade aufgewärmt.

Rüben lassen sich mit Zusatz von etwas heißem Wasser, einigen Tropfen Maggi-Würze, gemischt mit gekochten Kartoffeln im Wasserbade gut aufwärmen.

Rüben rote passen zur Verwendung in Salat. (s. auch Fleisch gekochtes; s. auch Salat.)

Rührei ist durchgestrichen in Bouillon, Hackefleischgerichten, Klößen zu verwenden.

Rührei mit Bücklingen, Crevetten, Pilzen füllt man in Muscheln, übergießt es mit Bratensauce, bestreut es mit Parmesankäse und Schinken, beträufelt es mit Butter und überbackt es.

Rumpsteak giebt kalten Aufschnitt. Kann auch zu Gulasch verwendet werden.

Sächsische Mehlspeise s. Mehlspeise Sächsische.

Salat: Bunter Salat zur Verwendung von Resten aller Art. (Bereitung: 1 Stunde.)

250 g geschnittene Zuthaten aller Art	2 Eßl. Weinessig
4 Eßl. Öl	1 Prise Salz u. weißer Pfeffer
	1 gerieb. Schalotte.

Kopfsalat, Endivien, Wachs- oder grüne Bohnen, Kartoffeln, saure Gurken, Radieschen, Perlzwiebeln, Zwiebeln, Fleisch, Äpfel,

Blumenkohl und Zuthaten, die man sonst für geeignet hält, werden gleichmäßig in Scheiben, Würfel oder Streifen geschnitten; auf 250 g Zuthaten, die mariniert werden, rechnet man 4 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel Essig, 1 Prise Pfeffer und Salz und eine geriebene Schalotte, zusammen oder jedes besonders angemengt und dem entsprechend entweder bunt durcheinander gemischt oder nach den verschiedenen Farben geschmackvoll im Kranz oder in Abteilungen geordnet angerichtet.

Bunter Salat mit Mayonnaisensauce: Mit $1/4$ *l* Mayonnaisensauce vermischt.

Salzkartoffeln gewürfelt können zu gemischtem Salat benutzt werden (s. Salat).

—— können in Salzwasser oder im Dampftopf erwärmt werden; durchgerührt sind sie zu Kartoffelsuppe verwendbar.

—— nochmals fein abgeschält benutzt man zu Bratkartoffeln. In Fett oder Vineta nach Belieben mit etwas gewiegten Zwiebeln gebraten; kurz vor dem Anrichten schmeckt man sie mit Salz und Pfeffer ab, einige Tropfen Maggi-Würze erhöhen den Wohlgeschmack.

Sardellenbutter kann zu falschem Hasen, Spinat, Sardellen- bezw. Heringssauce verbraucht werden.

Sardellenbutterbereitung. Die Abspül-Flüssigkeit des Napfes und der Kelle wie Sardellenbutter.

Sardellengräten werden zerhackt, ausgekocht, durchgegossen. Die Flüssigkeit kann zu Saucen oder Heringskartoffeln verbraucht werden.

Sardellenlake: Sardellenessenz. Wenn die Sardellen verbraucht sind, gießt man die Lake durch ein gebrühtes Mullläppchen, füllt sie in ein Fläschchen, verkorkt es gut und gebraucht die Flüssigkeit zum Abschärfen von Saucen.

Sardellensalatmarinade ist zu Sardellensauce verwendbar.

Sauerampfer läßt sich durchgestrichen zu Suppe verwerten.

Sauerkohl darf nie in Metallgeschirr aufgehoben werden; er wird im heißen Wasserbade aufgewärmt oder mit zerpflücktem Fisch oder kleinem Ragout fin in eine Form geschichtet und überbacken (s. Fisch: Fisch mit Sauerkohl).

Saure Kartoffeln s. Kartoffeln Saure.

Schabefleisch hält sich mit Fett übergossen einen Tag, soll aber lieber übergebraten werden.

Schellfisch s. Fisch.

Schinken (roher gewürfelt) kann zur Bereitung von Bechamellesauce oder brauner Suppe und Jus dienen. Der Rückstand im Sieb wird später zu Hackefleischgerichten (s. Fleisch gekochtes) mit verbraucht.

Schinkenabfälle gekochte eignen sich zu Fleischsülze (s. Fleisch gekochtes), gewiegt als Beigabe zu Maccaroni, Schinkenkartoffeln, zu Hackefleischgerichten (s. Fleisch gekochtes).

Schinkenbouillon ist passend zur Bereitung aller Hülsenfruchtsuppen, auch zu Selleriesuppe (s. Sellerie). Eingekocht, mit etwas Fleischextrakt und Essig abgeschmeckt, giebt sie mit Gelatine, 7 Blatt auf $^1/_2$ *l*, mit Eiweiß (s. d.) geklärt ein gutes Aspik.

Schinkenbrühe: Schinkenessenz.

Von der erkalteten Brühe eines sauber gebürsteten, gewässerten, gekochten Schinkens wird das Fett rein abgenommen. Man gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb, kocht sie zu $^2/_3$ der Menge ein, läßt sie 24 Stunden stehen, füllt sie durch ein gebrühtes Mullläppchen oder Filtrierpapier, kocht die Brühe auf etwa $^1/_4$ ein, füllt sie in Flasche oder Einmacheglas, bindet gut zu und gebraucht die außerordentlich kräftige Essenz theelöffelweise zu Saucen; sie ist auch zur Bereitung von Soya zu verwenden. (s. Champignonsschalen und Reste.)

Schinkenfett wird kleingeschnitten, mit Äpfeln und Zwiebeln angebraten, durch ein Sieb gegossen und beliebig als Schmalz verwendet. Die Grieben sind noch zu Bouletten zu verbrauchen. Fett und kleine Schinkenreste verwendet man auch zu Fleischpudding. (s. Fleisch gekochtes.)

Schinkenknochen werden kleingeschlagen wie Knochen (s. d.) gekocht; die Brühe wird wie Schinkenbouillon oder Schinkenbrühe oder zu Hülsenfruchtsuppe weiter verwendet. (s. auch Fleischabfälle.)

Schinkenscheiben (roh) wässert man, paniert und backt sie in Fett oder bratet sie in Butter an und schlägt einige Eier darauf, die fest werden müssen. Diese Zusammenstellung giebt ein gutes Frühstücksgericht. Die Schinkenscheiben paniert und gebraten können auch als Gemüsebeilage dienen.

Schinkenschwarten frische s. Schweineschwarten.

Schinkenschwarten geräucherte werden sauber geschabt eine

Nacht gewässert; auf 250 g 1 *l* Wasser gegossen kocht man sie zugedeckt weich, verwendet die Brühe zu Hülsenfrucht- oder Kartoffelsuppe und thut die Schwarten klein geschnitten hinein.

Schmorkohl s. Rotkohl.

Schneehuhn s. Wild.

Schneidebohnen s. Bohnen grüne

Schnepfe: Schnepfenpüree. Alles Fleisch wird aus Haut und Knochen geschnitten und fein gewiegt. Die Knochen werden zerschlagen und aus ihnen mit 1 Eßlöffel Suppengrün, 40 g Butter, 20 g Mehl, $^{1}/_{4}$ *l* Bouillon und 2 Eßlöffel Madeira in $^{3}/_{4}$ Stunden eine Sauce hergestellt, die durchgestrichen wird und mit 1 g Fleischextrakt, dem vorhandenen gewiegten Schnepfenfleisch und einer Prise Pfeffer heiß werden muß. Übriggebliebene Schnepfensauce ist dazu zu verwenden.

Schnittäpfel streicht man durch und verwendet das Mus als Apfelbrei oder zu Apfelsuppe (s. auch Apfelgeleerückstand).

Scholle s. Fisch.

Schoten passen zu Gemüsesalat, zu Leipziger-Allerlei, zu buntem Salat (s. Salat), durchgerührt zu Suppe.

Schoten dicke durchgestrichen zu Brei oder zu Suppe.

Schotenschalen kocht man und verwendet sie durchgestrichen zu Suppe (Kartoffel-Hülsenfruchtsuppe).

—— zu Schotenessenz werden leicht gehackt. Auf $2^{1}/_{2}$ kg Schalen rechnet man 3 g Natron, 3 *l* kaltes Wasser, damit läßt man die Schalen zuerst offen, dann bedeckt langsam $1^{1}/_{2}$ Stunde kochen. Dann preßt man sie durch ein Sieb trocken aus und kocht den Saft mit 20 g Zucker ein, bis er seimig ist. In kleine Fläschchen gefüllt, mit Watte fest verschlossen kocht man die Essenz noch 10 Minuten nach und überbindet die Watte mit Papier. 3 Theelöffel dieser Essenz geben $1^{1}/_{4}$ *l* Suppe von grünen trockenen Erbsen den Geschmack frischer Schotensuppe; auch eingemachtes Erbsgemüse erhält durch einen Zusatz von dieser Essenz frischen Schotengeschmack.

Schwarzbrot trockenes kann zu allen Brotsuppen und zu Buttermilchsuppe, gerieben zu Bierkaltschale, auch mit Hagebuttenwasser und Rosinen, mit Citronenessenz abgeschmeckt, zu Suppe verwendet werden. (s. auch Brot.)

Schwarzwurzeln verkocht man durchgestrichen mit leichter Brühe

und etwas in Milch geweichtem, geschältem, ausgedrücktem, durch ein Sieb gerührtem Weißbrot zu einer Suppe, die man kurz vor dem Anrichten mit Eigelb abzieht, mit Pfeffer, Salz und einigen Tropfen Maggi-Würze abschmeckt.

Schweinebauchbouillon kann entfettet zu allen Rübengemüsen, zu Sauerkohl, auch zu Hülsenfrucht- oder Maggi-Gemüse- und Kraftsuppen verwendet werden.

Schweinebraten. Übriggebliebener Schweinebraten ist zu Sülze zu verwenden. Er soll so tranchiert werden, daß die Rippenknochen auf der Bratenschüssel bleiben. Dieselben werden von allem Fleisch befreit, das ebenso wie auch einige Gurken in kleine Würfel geschnitten wird. Die Knochen werden klein geschlagen und langsam mit einigem Gewürz, Zwiebeln und Wasser (1/2 *l* auf 500 g Fleisch) gekocht, durchgegossen; auf 1/2 *l* Bouillon werden 4 Blatt abgewaschener Gelatine verkocht, mit Essig oder Wein abgeschmeckt, mit dem Fleisch vermischt und in Formen gegossen. Die vor dem Gebrauch entfettete Sülze wird gestürzt und mit Citronenstücken und Gurkenscheiben garniert. Man giebt gern Remouladen- oder einfache kalte Ölsauce dazu.

—— s. Braten; s. Fleisch gekochtes; s. Salat.

Schweinefleisch s. Fleisch gekochtes; auch zu Sülze verwendbar (s. Schweinebraten).

Schweinekotelettabfälle können gewiegt zu Hackefleischgerichten (s. auch Fleisch gekochtes) verwendet werden.

Schweineschwarten: zu Stand.

375—500 g frische Schwarten ohne Fett gewogen	Saft von 4 Citronen
1/4 *l* Weißwein	3 Eiweiß
	3 Eierschalen.

Die frischen Schwarten werden gebrüht, vom Fett befreit, zerschnitten und mit Wasser aufs Feuer gesetzt. Das Wasser muß sie bedecken. Die Masse kocht nun unter häufigem Abschäumen 4—5 Stunden langsam, dann gießt man sie durch ein Haarsieb, läßt sie erkalten, entfettet sorgfältig und kocht die Flüssigkeit auf 1/2 *l* ein, fügt Weißwein, Citronensaft, Eiweiß und die zerbröckelten Eierschalen dazu, schlägt das Ganze mit dem Schneebesen bis zum Kochen, läßt es 15 Minuten heiß stehen und gießt es durch einen Geleebeutel. Der Stand hält sich wochenlang. Bei Gebrauch zu Crèmes rechnet man auf 1 *l* Crème etwa 50 g

Schwartenstand, den man schmilzt und lauwarm mit dem betreffenden Gericht vermischt.

Schweineschwarten von der Gallertbereitung: Die Schwarten (500 g) sind durch die Maschine zu nehmen und mit 500 g ausgequollener Grütze, 100 g in 40 g Abfüllschmalz geschmorten Zwiebeln, 2 gestoßenen Gewürzdosen und Salz zu mischen. Nachdem man die Masse in Formen gethan, schneidet man die Grützkuchen nach dem Erkalten in Scheiben, paniert sie mit Mehl, bratet sie und giebt sie zu Kohl.

Schweizerkäse wird gerieben und statt Parmesankäse zu Bouillonreis, Maccaroni u. s. w. verwendet. (s. auch Bratkartoffeln.)

Sehnen rohe aller Art können zu Bouillon (s. Knochen) oder zu Saucen (s. Fleischabfälle) verwendet werden.

Seifenlauge kann in kleinen Mengen zur Küchenwäsche mit verwendet werden, sie erleichtert auch die Reinigung von Pfannen, Steinfliesen, eisernen Töpfen u. s. w.

Sellerie gekochter z. B. von der Bouillonbereitung kann gescheibt oder gewürfelt mit Kartoffeln zu Salat vermischt werden (s. auch Salat) oder durch ein Sieb gestrichen mit Mehlschwitze und Bouillon verkocht, mit Maggi-Würze, Pfeffer und Salz abgeschmeckt eine wohlschmeckende Suppe abgeben. Nach Belieben ist sie mit verschlagenem Eigelb abzuziehen.

Semmel 1 Tag alte taucht man schnell in leicht gesalzenes Wasser und kroßt sie im heißen Ofen wieder auf.

—— 1 Tag alte gewürfelt und gebraten benutzt man zu Beigaben für Suppen; auch zu Kartoffelklößen.

—— **alte:** Einfache Semmelklöße. (Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.)

40 g zerlassenes Fett	10 g Salz
250 „ gerieb. Semmel	80 „ Zucker
$^1/_4$ l Milch	2 Eier
$^1/_4$ „ Wasser	9 gerieb. süße u. 1 bittere Mandel oder 6 Tropfen Mandelessenz (von Müller in Herford).
$^1/_2$ Theel. Zimmet	
5 g Backpulver	

Ein Napf wird mit Fett ausgepinselt. Die geriebene Semmel wird mit den übrigen Zuthaten zusammengerührt, in den vorbereiteten Napf geschüttet, dieser zugedeckt, in kochendes Wasser gestellt und die Masse $1^1/_4$ Stunde gekocht. Dann sticht man mit einem Löffel Klöße aus und richtet sie an. Man giebt die Semmelklöße zu geschmortem Obst oder Backobst.

Semmel alte: Semmelpudding einfach, billig, leicht. (Bereitung: 1 Stunde.)

200 g gerieb. Semmel
1/2 Citronen-Puddingspulver von Dr. Oetker
60 g Zucker
1 Prise Salz
3 g Backpulver
1/2 l Milch (reichlich)
10 Tropfen Mandelessenz (von Müller in Herford)
3 g Butter geschmolzen für die Form.

Zu der trocken mit Puddingspulver, Zucker, Salz und Backpulver vermischten Semmel wird langsam die Milch gerührt, zuletzt auch die Mandelessenz. Nach Belieben kann man 1 Eßlöffel gequollene Korinthen beimischen. Die Masse wird in einer mit Butter ausgepinselten Verschlußform in kochendes Wasser gestellt und 3/4 Stunden gekocht. Als Beigabe eignen sich kräftige Fruchtsaucen, geschmorte Kirschen oder Pflaumen.

—— verwendet man, Rinde und Krume getrennt, gestoßen oder gerieben, gesiebt zum Panieren, zu Semmelklößen, Semmelpudding (s. Semmel), Semmelsuppe, Farcegerichten, Resterwürsten (s. Grütze). Eingeweicht in Milch, Bouillon oder Wasser dient Semmel als Zugabe zu Hackefleischgerichten u. s. w.

Semmelkrume kann man zum Abreiben von Tapete und hellen Glacéhandschuhen verwenden.

Semmelpudding wird in Scheiben geschnitten und paniert in Fett oder Vineta ausgebacken.

Setzeier sind zu gebratenem Schinken, gebratenem mageren Speck oder durch ein Sieb gerieben zu Farce, Bouletten, Fleischpudding, Klops u. s. w. zu verwenden. Noch warm mit Öl begossen können sie erkaltet, mit Schnittlauch bestreut und mit Essig und Salz pikant gemacht gegeben werden.

Spargel passen zerschnitten für Spargel- oder Gemüsesalat, Suppeneinlage oder zu Leipziger-Allerlei.

Spargelschalen sind in Wasser auszukochen; dieses Wasser dient als Suppenbeigabe; ist auch mit Fischwasser zusammen als Flüssigkeit zu Fischfrikassees, Suppe u. s. w. zu benutzen.

—— werden auf sauberem, weißem Papier getrocknet, in luftdicht verschlossenen Behältern verwahrt, im Winter als Würze von Bouillon verwendet.

Spargelüberbleibsel vom Einmachen, Enden u. s. w. geben

mit Mehlschwitze, Fleischextrakt-Brühe und gewiegter Petersilie verkocht Spargelragout. (s. auch Spargel.)

Spargelwasser verwendet man zu Suppe (s. Morchelwasser), zu Brühezusatz oder Sauce. (s. auch Spargelschalen.)

Speckschwarten dienen zum Abreiben von Backblechen.

—— werden vom Fett befreit zum Auffrischen und Abreiben von dunklem Sammet gebraucht. (s. auch Schinkenschwarten.)

Speisenmehl. Hoffmanns Speisenmehl wird erwärmt; alle Fettflecke aus seidenen und wollenen Stoffen lassen sich dann durch wiederholtes Reiben mit dem Mehle entfernen. Rockkragen von Herrenröcken, angeschmutzte Kleidersäume und Schleppen und helle Glacéhandschuhe sind auf diese Weise zu reinigen. Kartoffelmehl thut dieselben Dienste.

Spickgansfett kann gewürfelt mit und ohne Zwiebel zu Bratkartoffeln Verwendung finden; auch in Sauer- oder Schmorkohl kann man es mitkochen; altes, gelb gewordenes kommt in den Seifentopf. (s. Fett.)

Spinat kann zu Hülsenfruchtsuppe mit benutzt werden.

—— größere Reste werden zu Spinatauflauf verwendet; auf etwa $1/4$ *l* Spinatgemüse rechnet man 1 Eßlöffel Schwitzmehl, 2 Eßlöffel kräftiger Liebig-Brühe, 2 Eigelb, den steifen Schnee von 2 Eiweiß. Der Spinat wird mit Schwitzmehl verkocht, die mit der Liebig-Brühe verschlagenen Eigelb vermischt man mit dem Gemüse, läßt alles zum Kochen kommen, schmeckt mit Pfeffer und Salz ab und setzt nach Belieben etwas Sardellenessenz (s. Sardellenlake) und gewiegten Schnittlauch zu. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, zieht man den Eischnee darunter, füllt die Masse in eine gebutterte Auflaufform, besiebt sie mit Semmel oder füllt ein verquirltes Ei darüber, legt oben auf kleine Butterstückchen und läßt den Auflauf, ohne daß er noch steht, im Ofen überbacken.

Sprossen- oder Sprutenkohl wird im Wasserbade aufgewärmt.

Steaks verwendet man zu braunem Ragout, Gulasch, kaltem Aufschnitt u. s. w. (s. auch Braten.)

Steinbutt s. Fisch.

——: Steinbutt „au four“. Große Steinbuttstücke werden auf eine Schüssel gelegt, ein kleines Frikassee von Kalbsmilch, Champignons, Kapern und Zungenstückchen wird darüber ge-

breitet, die Schüssel auf Wasser stehend mit Parmesankäse besiebt und mit Butter beträufelt überbacken oder einfach mit einer Crème- oder Holländischen Sauce überfüllt, besiebt, beträufelt überbacken.

Steinpilze s. Pfefferlinge.

Steinpilzwasser s. Morchelwasser.

Stockfisch zerpflückt man und macht ihn mit Kartoffeln in einer vom Fischwasser bereiteten, mit Maggi gewürzten Petersiliensauce heiß; oder man backt ihn mit Champignons oder Frikasseesauce gemischt in Muscheln und richtet dies im Reisrand mit Currysauce an.

Straßburger Kartoffeln s. Kartoffeln Straßburger.

Suppenwurzelstückchen können zu buntem Salat genommen werden (s. Salat) oder für Brühsuppe als Einlage.

Tauben s. Fleisch gekochtes; s. Geflügel.

Taubenbrühe ist zu Saucen und Suppen zu verbrauchen.

Taubenklein giebt mit Graupen eine gute Tauben- oder Kartoffelsuppe.

—— wird angebraten zu Sauce verwendet (s. Fleischabfälle).

Theeblätter ausgenutzte trocknet man, weil sie feucht leicht schimmeln, sammelt sie und verwendet sie bei Bedarf wieder angefeuchtet zum Fegen von Teppichen.

Tomaten verwendet man zu Maccaroni, zu Suppe oder zu Tomatenreis. Durch ein feines Haarsieb gestrichen eignen sie sich zur Verbesserung von Braten- oder Fischsaucen.

Tomatenreis giebt mit Brühe verdünnt Suppe.

Tomatensuppe klare kann als Zusatz zu Fisch- und Fleischsaucen, Maccaroni oder Reis dienen.

Trauben s. Weintrauben.

Traubenrosinen können zur Mehlspeise aus Resten, auch zu Reispudding verwendet werden (s. Kuchen; s. Reis).

Trüffelabfälle und -schalen verwahrt man in Madeira oder Rotwein mit einer dicken Lage flüssiger Butter oder Vineta überfüllt, mit Pergamentpapier überbunden zur späteren Verwendung für Farcen, Ragouts, Saucen.

Trüffeln eingemachte hebt man wie Trüffelabfälle und -schalen auf. (s. d.)

Trüffelschalen können getrocknet, pulverisiert, fest verbunden, zur Verwendung für Farcen verwahrt werden.

Vanille: Vanille aufzubewahren und dabei nutzbar zu machen. Mit etwas feinem Zucker legt man den Vanillevorrat oder auch Vanillereste z. B. vom Stoßen zurückgebliebene in eine Blechbüchse, der Zucker nach und nach vollständig das Aroma der Vanille annehmend. wird als Vanillezucker verbraucht, dann durch neuen Zucker ersetzt. Die Vanille kann man auf diese Weise lange verwenden. Auch schon einmal gekochte Vanille kann in der Wärme getrocknet, in Zucker aufgehoben, nochmals benutzt werden.

Vorderblätter von Wild s. Wild.

Wachsbohnen können noch zu Gemüsesuppe, Leipziger-Allerlei, Salat oder wenn es kleine Reste sind, zu buntem Salat (s. Salat) verwendet werden.

Weinneigen kommen in den Essigtopf. (s. d.)

Weinreste benutzt man als Zugabe zu Saucen, Suppen, zum Schmoren von Kompott, Rotkohl u. s. w. auch zu verschiedenen kalten süßen Speisen und Gelees.

Weintrauben unreife kann man zu Saft verwenden, selbst wenn sie Frost bekommen haben. Auf 1 *l* Beeren schüttet man $^1/_4$ *l* Wasser, läßt die Masse zum Kochen kommen und preßt sie durch eine Fruchtpresse oder durch ein gebrühtes Tuch. Der gewonnene Saft wird (mit 175 g Zucker auf 1 *l*) 15 Minuten gekocht, in trockene Flaschen gefüllt, mit Watte dicht verschlossen und in Dampf noch 20 Minuten nachgekocht. Die Watte wird dann mit Papier überbunden. Der Saft hält sich gut und liefert wohlschmeckende Saucen oder Suppen.

Weißbrot s. Semmel.

Wild: Wildhaché von Dammwild-, Hasen-, Hirsch-, Kaninchen-, Rebhuhn-, Reh-, Wildschweinfleisch. (Bereitung: $^3/_4$ Stunden.)

500 g Wildbraten ohne Knochen	2 Eßl. Petersilie
20 g Zwiebeln	$^1/_2$ *l* Bratenjus
30 „ Butter	Salz u. Pfeffer nach Geschmack
15 „ Mehl	1 Eßl. Citronensaft.

Die geriebenen Zwiebeln schwitzt man in brauner Butter durch, fügt das Mehl, die Petersilie und Jus hinzu. Wenn die Masse 20 Minuten langsam gekocht hat, ist eine schmackhafte Sauce entstanden;

das gewiegte Fleisch wird hineingethan, das Gericht mit Salz, Pfeffer und Citronensaft abgeschmeckt und sofort angerichtet. Das Fleisch darf nur heiß werden, aber nicht kochen. Gekochtes Fleisch wird erst gewiegt und in 20 g Butter angebraten. Rohes Wildfleisch muß gekocht, gewiegt und dann angebraten werden.

Wild: Pain oder Pastete (kalt) von: Damwild-, Hasen-, Hirsch-, Kaninchen-, Rebhuhn-, Reh-, Wildschweinfleisch. (Bereitung: 2 Stunden.) (Gute Verwendung der Vorderblätter von Reh-, Rot- und Damwild.)

500 g Wildfleisch gebraten	10 g Salz
50 „ Milchbrot, abgeschält	2 Eßl. Bratenjus
90 „ Sardellen (gewaschen und entgrätet = 65 g)	125 g fetter Speck
65 „ Schalotten	125 „ Parmesankäse
65 „ Butter oder Vineta	5 „ Backpulver
3 Eier	10 „ Butter zum Ausstreichen der Form.
1 Prise weißer Pfeffer	

Das abgeschälte Milchbrot wird in Wasser erweicht. Das recht saftig gebratene Fleisch oder die Wildreste werden sehr fein gewiegt, ebenso die vorbereiteten Sardellen und die abgezogenen Schalotten, dann in der Butter weichgedämpft; von einem ganzen Ei und zwei Eigelb wird in derselben Butter ein feines Rührei gerührt und das trocken ausgedrückte Milchbrot hinzugefügt. In einer Reibesatte rührt man die Masse gut mit Fleisch, Pfeffer, Salz, Sardellen und Bratenjus durch, streicht sie durch ein Farcesieb, vermischt sie mit dem in ganz kleine Würfel geschnittenen Speck, dem Parmesankäse, dem Schnee der Eiweiß und dem Backpulver, streicht eine Form aus und kocht die Masse in der geschlossenen Form eine Stunde im Wasser. Man garniert den erkalteten und gestürzten Pain mit erstarrter starker Wildjus, der man auf $^1/_8$ *l* 1 Blatt Gelatine zugesetzt hat. Anstatt der Speckwürfel sind auch Braten- oder Trüffelwürfel zu verwenden, dann sind aber für die Masse 30 g Butter mehr erforderlich.

——: Wildsuppe. (Bereitung: 2 Stunden.)

100 g gebratenes Wild- oder Wildgeflügelfleisch	stellt von den zerhackten Knochen
40 g Butter oder Vineta	4 Eßl. Rot- oder Maltonwein
30 „ Mehl	1 g Fleischextrakt
$1^1/_4$ *l* Wildbouillon herge-	Pfeffer und Salz nach Bedarf.

Das Wildfleisch wird im Mörser fein zerstoßen, mit der

Butter durchgeschwitzt, mit dem übergesiebten Mehl gut durchgekocht. Die Wildbouillon wird dazu gerührt und die Suppe 1 Stunde langsam in geschlossenem Topfe gekocht. Dann streicht man sie durch ein Haarsieb, rührt sie nochmals mit Wein und Fleischextrakt heiß, schmeckt mit Pfeffer und Salz ab und serviert die Suppe mit gebratenen Semmelbröckchen. Von einem Teil der Fleischreste können auch kleine Filets geschnitten und als Einlage für die fertige Suppe benutzt werden.

Wildabfälle s. Fleischabfälle; s. Fleisch gekochtes; s. Wild.

Wildente s. Wild.

Wildfleisch (s. Braten; s. Fleisch gekochtes; s. Wild.

Wildschweinsbraten kalt mit Remouladen- oder Cumberlandsauce oder wie Reste vom zahmen Schwein zu verwerten. (s. Schweinebraten.)

Wirsingkohl kann im Wasserbade aufgewärmt oder durch ein Sieb gestrichen mit Mehlschwitze verrührt, mit leichter Brühe oder Fleischextraktbrühe verkocht, über gebratenen Semmelwürfeln als Suppe angerichtet werden. Kleine Reste kann man durchgerührt als Zusatz zu Hülsenfrucht- oder Kartoffelsuppe verwenden.

Wurstfett das man von der Kochbrühe der Würste abfüllte wird, um es von Feuchtigkeit zu befreien, noch einmal durchgebraten, dann aber bald zu Hülsenfruchtsuppen, Kohl, u. s. w. verbraucht; es hält sich nur kurze Zeit.

Wurstsuppe (das Wasser, in dem die Würste gar gekocht wurden) ist in manchen Gegenden sehr beliebt und wird erwärmt mit gebratenen Semmelbröckchen gereicht.

Zander s. Fisch.

Zeitungspapier s. Papier.

Zunge kann zum Garnieren von Salaten dienen oder in Fleisch- oder gemischte Salate (s. Salat) oder Omeletten eingeschnitten werdeu; gewiegt liefert sie eine gute Zuthat zu Maccaroni (s. auch Fleisch gekochtes); auch zu Ragouts, die in kleinen Näpfen oder Coquillen angerichtet werden.

Zungenbrühe kann man an Saucen gießen; auch zur Bereitung von Hülsenfrucht- oder Maggis Gemüse- oder Kraftsuppen verwenden.

Zwiebäcke s. Semmel.

——: Zwiebackspeise (Kalt). (Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.)

10 geröstete Zwiebäcke	1 Theel. Vanillezucker
$^3/_8$ *l* Rotwein	1 „ Citronenzucker
1 Nelke	250 „ süßes Erdbeerkompott
65 g Zucker	$^1/_4$ *l* Sahne.

Man legt die Zwiebäcke auf eine Schüssel, kocht Rotwein, Nelke und Zucker auf, fügt Vanille- und Citronenzucker dazu und befüllt mit der Masse wiederholt die Zwiebäcke bis sie ordentlich durchtränkt sind. Dann belegt man sie sauber mit großen, roten, klar gekochten Erdbeeren oder süßem Erdbeerkompott, füllt einen Teil des Erdbeersaftes darauf und stellt die Speise kalt. Kurz vor dem Anrichten überfüllt man sie noch mit Erdbeersaft und giebt rohe süße Sahne dazu. Die Speise muß 3 Stunden ziehen.

Register zu den Kochvorschriften.

A.

Seite

N.

O.

T.

Druck von G. Bernstein in Berlin.



Liebig's Fleisch-Extract dient zur sofortigen Herstellung einer vortrefflichen Kraftsuppe, verleiht allen Suppen, Saucen, Gemüsen und Fleischspeisen etc. **Kraft** und **erhöhten Wohlgeschmack** und bietet, richtig angewandt, neben ausserordentlicher Bequemlichkeit das Mittel zu grosser Ersparniss im Haushalt.

Ist vorräthig in 1/8, 1/4, 1/2 und 1/1 engl. Pfundtöpfen netto, sowie in 2 und 5 Pfund engl. Blechdosen netto.



